

# Grodziskie 3,1% 28 IBU

- Gravity **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **28**
- SRM **3**
- Style **Grodziskie**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9 liter(s)**
- Total mash volume **12 liter(s)**

## Steps

- Temp **65 C**, Time **30 min**
- Temp **70 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **9 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **65C**
- Keep mash **30 min** at **70C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **19.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2.5 kg (83.3%)	80 %	6
Grain	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	0.5 kg (16.7%)	81 %	2.5

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Tomyski	65 g	60 min	3.3 %
Whirlpool	Tomyski	25 g	---	3.3 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Notes

- Po 60 min. podgrzać do 78 stopni i przelać do filtracji. Woda do filtracji 76 stopni. Zacier ma się ustać min. 15 min.

Brzeczkę schładzamy do około 14-18°C (oryginalnie do 14-16°C).

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Temperatura fermentacji raczej nie powinna przekroczyć 20°C, aby drożdże nie wyprodukowały zbyt wielu estrów, które mogłyby zaburzyć bukiet smakowo-zapachowy piwa.

Fermentacja cicha. Możemy do klarowania użyć karuku lub żelatyny. Możemy schłodzić piwo do niższej temperatury, nawet poniżej 2-3°C i dodajemy do niego roztwór przygotowany z 5g żelatyny i 100 ml ciepłej wody.

Celujemy w wysokie nagazowanie 2,7-3,3 vol CO<sub>2</sub>. Zazwyczaj 150-160g glukozy na 20l piwa. Butelki umieszczamy w temperaturze pokojowej, żeby przebieg refermentacji był prawidłowy. Próbujemy po około dwóch tygodniach od butelkowania.  
*Apr 5, 2025, 1:27 PM*