Grodziskie

- Gravity **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **23**
- SRM **3**
- Style **Grodziskie**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **10.9 liter(s)**
- Total mash volume **14.6 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pszeniczny Bestmalz	2.3 kg *(63%)*	82 %	5
Grain	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg *(27.4%)*	80 %	5
Grain	Viking Wędzony bukiem	0.3 kg *(8.2%)*	82 %	10
Grain	Słód jęczmienny zakwaszający	0.05 kg *(1.4%)*	82 %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Sybilla	25 g	80 min	6.5 %
Boil	Lublin (Lubelski)	5 g	80 min	2.5 %
Boil	Lublin (Lubelski)	5 g	40 min	2.5 %
Boil	Lublin (Lubelski)	5 g	20 min	2.5 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	3.6 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-33	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	łuska ryżowa (filtracja)	200 g	Boil	0 min
Fining	karuk	5 g	Secondary	2 day(s)

Notes

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

- Do filtracji - 200g łuski ryżowej
  Do klarowania użyto karuk w ilości < 15 ml na 25L piwa
  Do refermentacji zostanie użyte 185g glukozy
  Feb 26, 2025, 4:30 PM