

## Grodziskie II WARIANTY (Chmielony na zimno15,5blg i Klasyczny 8blg)

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **22**
- SRM **3.3**
- Style **Grodziskie**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **3 %**
- Size with trub loss **20.6 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **20 liter(s)**
- Total mash volume **25 liter(s)**

### Steps

- Temp **37 C**, Time **30 min**
- Temp **50 C**, Time **20 min**
- Temp **70 C**, Time **30 min**
- Temp **75 C**, Time **30 min**

### Mash step by step

- Heat up **20 liter(s)** of strike water to **39.1C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **37C**
- Keep mash **20 min** at **50C**
- Keep mash **30 min** at **70C**
- Keep mash **30 min** at **75C**
- Sparge using **11 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26 liter(s)** of wort

### Fermentables

| Type  | Name                               | Amount        | Yield | EBC |
|-------|------------------------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 5 kg (90.9%)  | 80 %  | 3   |
| Sugar | cukier                             | 0.5 kg (9.1%) | 100 % | 0   |

### Hops

| Use for | Name              | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil    | Lublin (Lubelski) | 50 g   | 60 min | 4 %        |
| Boil    | Lublin (Lubelski) | 10 g   | 15 min | 4 %        |

### Yeasts

| Name         | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safbrew S-33 | Ale  | Dry  | 11 g   | Safbrew    |

### Notes

- >Zacieranie:  
Ześrutowane słody zmieszać z 10 litrami wody o temp. ok. 40°C  
Trzymać w temp. 37°C przez 30 min.  
Dodać 4 litry gorącej wody, podgrzać do 50°C i trzymać przez 20 minut.

Dolać 4 litry gorącej wody, podgrzać do 70°C i trzymać przez 30 minut.  
Dolać 2 litry gorącej wody, podgrzać do 75°C i trzymać przez 30 minut.

>Wysładzanie:

Wysładzać w trzech etapach wodą o temp. 72°C

I - 6l wody, II - 4l wody, III - 2l wody

>Chmienie:

Gotować 90 minut, dodając pierwszą dawkę chmielu(40g) od początku gotowania, drugą(20g) po 20 minutach gotowania.

>Fermentacja:

Fermentować ok. 5 dni w temp. 18-22°C - pomijam fermentację cichą

>Butelkowanie:

Bezpośrednio przed rozlewem dodać 140g glukozy rozpuszczonej w 1/2 szklanki wody.

>Leżakowanie:

Można pić po 3 tygodniach od zabutelkowania

---

Sep 12, 2018, 10:57 AM

- NOTATKI:

>Całość brzezki dzielę na dwa fermentatory o pojemności 15l.

Temperatura brzezki początkowej (po schłodzeniu) .....

Temperatura fermentacji .....

>I Fermentator:

13l brzezki - dodatkowe chmienie na zimno .....

BLG początkowe .....

BLG końcowe .....

>II Fermentator:

7l brzezki + 6l zimnej wody - do uzyskania ~8BLG

BLG początkowe .....

BLG końcowe .....

Sep 12, 2018, 11:36 AM