Grodzisz 2

- Gravity **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **21**
- SRM **2.1**
- Style **Grodziskie**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **65 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **11 liter(s)**
- Total mash volume **13.8 liter(s)**

Steps

- Temp **53 C**, Time **30 min**
- Temp **70 C**, Time **45 min**
- Temp **75 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **11 liter(s)** of strike water to **57.1C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **53C**
- Keep mash **45 min** at **70C**
- Keep mash **5 min** at **75C**
- Sparge using **17.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.5 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2.75 kg *(100%)*	80 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Saaz (Czech Republic)	25 g	40 min	4.5 %
Aroma (end of boil)	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM51 Grodzie Dębowe	Wheat	Liquid	100 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Mech irlandzki	4 g	Boil	10 min

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

Notes

- zwiększyć twardość wody aby dostosować do profilu wody grodziskiej. Ustawić pH wody na 5,3. Podczas gotowanie pH brzeczki ustawić na 5,0. Fermentacja drożdże zadać przy 16st, następnie zwiększać zwiększać temperaturę przez ok 11 dni od 18 do 21st. Następnie cicha przez ok 5 dni nie wyżej niż 16st (12-16st). Glukoza do refermentacji 5,5-6g/l przy ok 16-18st. Gotowe po ok 14 dniach.
  May 14, 2021, 2:05 PM