

Grodziskie - Browamator

- Gravity **7.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **7**
- SRM **2.3**
- 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 **25.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **5 liter(s) / kg**
- Mash size **12.5 liter(s)**
- Total mash volume **15 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 **12.5 liter(s)** of strike water to **38.7C**
- 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 **15.5 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	2.5 kg (100%)	80 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	40 g	0 min	4 %
Boil	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safbrew S-33	Wheat	Dry	11.5 g	Safbrew

Notes

- Grodziskie według browamator.pl
Zacieranie:
Ześrutowane słoły zmieszać z 5 litrami wody o temp. ok. 40°C
Trzymać w temp. 37°C przez 30 min.
Dodać 2 litry gorącej wody, podgrzać do 50°C i trzymać przez 20 minut.
Dodać 2 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.
Wysładzać w trzech etapach wodą o temp. 72°C
I - 6l wody, II - 4l wody, III - 3l 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

Butelkowanie:

Bezpośrednio przed rozlewem dodać 150g glukozy rozpuszczonej w 1/2 szklanki wody // ja tutaj zastosuję eksperymentalną metodę, zbiorę drożdżę i przeleję zawartość przez gazę do drugiego fermentora , by odfiltrować. Następnie dodam drożdżę i glukozę. Ciekawi mnie czy wyjdzie bardziej klarowne dzięki temu zabiegowi.

Leżakowanie:

Można pić po 3 tygodniach od zabutelkowania

Jun 25, 2016, 3:59 PM