

# Grodziskie

- Gravity **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **25**
- SRM **3.1**
- Style **Grodziskie**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **19.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **7.5 liter(s)**
- Total mash volume **10 liter(s)**

## Fermentables

| Type  | Name                               | Amount       | Yield | EBC |
|-------|------------------------------------|--------------|-------|-----|
| Grain | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 2 kg (80%)   | 82 %  | 5   |
| Grain | Wędzony bukiem Viking Malt         | 0.5 kg (20%) | 80 %  | 4   |

## Hops

| Use for | Name              | Amount | Time     | Alpha acid |
|---------|-------------------|--------|----------|------------|
| Boil    | Puławski          | 5 g    | 60 min   | 4.3 %      |
| Boil    | Puławski          | 10 g   | 40 min   | 4.3 %      |
| Boil    | Puławski          | 15 g   | 20 min   | 4.3 %      |
| Boil    | Oktawia           | 15 g   | 10 min   | 7.8 %      |
| Dry Hop | Puławski (do 50g) | 20 g   | 3 day(s) | 4.3 %      |
| Dry Hop | Oktawia (reszta)  | 35 g   | 3 day(s) | 7.8 %      |

## Yeasts

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

## Extras

| Type   | Name                                   | Amount | Use for   | Time     |
|--------|----------------------------------------|--------|-----------|----------|
| Fining | karuk                                  | 5 g    | Secondary | 2 day(s) |
| Other  | łuska gryczana - wspomóżenie filtracji | 250 g  | Mash      | 60 min   |

## Notes

- Przed dodaniem do zacieru namoczyć łuskę w gorącej wodzie przez ok. 0,5 godziny.

[http://www.wiki.piwo.org/Grodziskie,\\_%C5%81ukasz\\_Szynkiewicz\\_\(Usiu\)](http://www.wiki.piwo.org/Grodziskie,_%C5%81ukasz_Szynkiewicz_(Usiu))  
- do wody o temp 67°C dodać śrutę

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

- ustabilizować temperaturę na 65°C, zacierać 40'
- po 40' podgrzać do 72°C i trzymać kolejne 40'
- po skończeniu zacierania wygrzać do 78°C i wystadzać do <8blg

Na 3 dni przed rozlewem przelać do innego fermentora, dodać karuk. Karuk dodawany w ilości: 2-5ml na 10L  
*Mar 27, 2017, 2:51 PM*