

#61 i 62 Grodziskie

- Gravity **8 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **3.9**
- Style **Grodziskie/Graetzer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **42 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **44.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **53.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **27 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **21 liter(s)** of strike water to **71.4C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **65C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **38.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **53.1 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	6 kg (100%)	81 %	8

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	10 g	60 min	12.9 %
Boil	lunga	20 g	10 min	12.9 %
Whirlpool	lunga	40 g	0 min	12.9 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM51 Grodzie Dębowe	Wheat	Liquid	1500 ml	Fermentum Mobile

Notes

- 28 luty. fermentor hg zlany na cichą plus 50 g equinoxa. Pomiar ekstraktu 0 blg. Drugi mocno spóźniony wystawiony na zewnątrz lodówki. 10.03 rozlew equinox. Chmiel popsuł piwo. Dostało łodygowego charakteru, goryczka ciągnie a przed cichą w ogóle nie było. Ten chmiel popsuł aba. Gaz na 2.5 vol. 8.04. Drugi fermentor nagazowany na 2.7. jest lepiej
Feb 28, 2017, 10:12 PM