

Grodziszcze Ostrowieckie 3.0

- Gravity **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **25**
- SRM **2.8**
- Style **Grodziskie/Graetzer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **25.3 liter(s)**
- Boil time **100 min**
- Evaporation rate **13 %/h**
- Boil size **36.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **83 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.2 liter(s) / kg**
- Mash size **11.7 liter(s)**
- Total mash volume **15.3 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **15 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **11.7 liter(s)** of strike water to **75.5C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **68C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **28.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **36.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann pszeniczny jasny cały	3.65 kg (100%)	82 %	5
Samodzielnie wędzony 2 kg.				

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	21 g	60 min	8.4 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	55 g	10 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM52 Amerykański sen	Ale	Slant	200 ml	Fermentum Mobile
Dobrze napowietrzyć brzeczkę!!				

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Other	Łuska ryżowa sterylizowana	175 g	Mash	60 min
Na wygrzew				
Other	Chłodnica	1 g	Boil	20 min
Fining	Mech irlandzki	10 g	Boil	10 min
Fining	Żelatyna	6 g	Secondary	14 day(s)

Notes

- Zrobić dekokcję 2 warową!

Odebrać zimny dekokt 4L.
 Dekokt podgrzać do 72° na 15 min.
 Dekokt gotować przez 20 min.
 Reszta w garze podgrzewana delikatnie do 68°

Podgrzać dekoktem do 72°

Odebrać dekokt po 5 min. w 72°C.
 Dekokt gotować przez 20 min.
 Reszta cały czas w 72°
 May 14, 2020, 8:12 PM