

# Łoscypek z żurawinom, że hej

- Gravity **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **15**
- SRM **2.5**
- Style **Grodziskie/Graetzer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **28.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9 liter(s)**
- Total mash volume **12 liter(s)**

## Steps

- Temp **62 C**, Time **15 min**
- Temp **72 C**, Time **45 min**
- Temp **78 C**, Time **2 min**

## Mash step by step

- Heat up **9 liter(s)** of strike water to **69C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **62C**
- Keep mash **45 min** at **72C**
- Keep mash **2 min** at **78C**
- Sparge using **22.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.8 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Grodziski	3 kg (100%)	80 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Tomyski	30 g	60 min	2.8 %
Boil	Tomyski	30 g	15 min	2.8 %

## Yeasts

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

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Sok z Żurawiny	1000 g	Secondary	7 day(s)
Podniesie BLG i odfermentuje				

## Notes

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

- Kto nie marzy o podróży w polskie tatry? To piwo ma być imitacją Krupówek czyli Oscypka z żurawiną. Zatarłe słodziej niż klasyczne grodziskie, żeby było więcej słodczy jak w dżemiku żurawinowym oraz z dodatkiem soku z żurawiny.  
*Sep 7, 2022, 9:16 PM*