

## #88 Grodzisk

---

- Gravity **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **14**
- SRM **2.5**
- Style **Grodziskie/Graetzer**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.2 liter(s)**
- Boil time **30 min**
- Evaporation rate **8 %/h**
- Boil size **28.7 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **88 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **10.5 liter(s)**
- Total mash volume **14 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszeniczny	3.5 kg (100%)	85 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau Blanc	25 g	30 min	7 %

### Notes

- Warzone 08.05.2021; 23,5 l; 9,2 brix'a
- 31.05.2021 - piwo przelane na cichą + dodatek 1 i 1/4 łyżeczki żelatyny (raczej za małą ilość)
- 3.06.2021 - butelkowanie; końcowy pomiar 4,3 brix'a
- Alko - 3,96
- Odfermentowanie - 85,44
- Fermentacja w lodówce:
- 09.05.2021 - sterownik 15,5; piwo 20
- 10.05.2021 - sterownik 15,5; lekkie oznaki fermentacji
- 11.05.2021 - sterownik 15,5; full on fermentacja
- 12.05.2021 - sterownik 15,5;
- 13.05.2021 - sterownik 15,5
- 14.05.2021 - sterownik 16,5
- 15.05.2021 - sterownik 17,5
- 16.05.2021 - sterownik 18,5
- 17.05.2021 - sterownik 19,5
- 18.05.2021 - sterownik off
- May 11, 2021, 5:35 PM