

# Grodziskie

---

- Gravity **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **35**
- SRM **2.1**
- Style **Grodziskie/Graetzer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **26.9 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- 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 | Grodziskie pszeniczny wędzony dębem | 2.5 kg (100%) | 92 %  | 3   |

## Hops

| Use for | Name              | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil    | Lublin (Lubelski) | 40 g   | 90 min | 4 %        |
| Boil    | Lublin (Lubelski) | 20 g   | 70 min | 4 %        |

## Yeasts

| Name         | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safbrew S-33 | Ale  | Dry  | 11 g   | Safbrew    |

## Notes

- Zacieranie:  
Słody zmieszać z 5 litrami wody o temp 40 C.  
Trzymać w 37 C przez 30 min.  
Dolać 2 litry gorącej wody, podgrzać do 50 C i trzymać przez 20 min.  
Dolać 3 litry gorącej wody, podgrzać do 70 C i trzymać przez 30 min.  
Dolać 2 litry gorącej wody, podgrzać do 75 C i trzymać przez 30 min.  
*Feb 10, 2019, 3:28 PM*
- Wysładzać wodą o temp 72 C w 3 etapach.  
I 6 l wody, II 4 l wody, III 3 l wody.  
*Feb 10, 2019, 3:37 PM*
- Ferm. burz. 5 dni w temp 18-22 C.  
Leżakować 21 dni.  
*Feb 10, 2019, 3:37 PM*