

# Rauchmarzen Grodziskie

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **29**
- SRM **15.5**
- Style **Classic Rauchbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **7 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **13 %/h**
- Boil size **32.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.9 liter(s)**
- Total mash volume **21.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **63 C**, Time **10 min**
- Temp **72 C**, Time **50 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **15.9 liter(s)** of strike water to **70.2C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **63C**
- Keep mash **50 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **22 liter(s)** of **76C** water or to achieve **32.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	2.8 kg (52.8%)	80 %	4
Grain	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (37.7%)	78 %	23
Wędzony mocno dębowy				
Grain	Caraaroma	0.5 kg (9.4%)	75 %	400
Jeden z moich ulubionych! Słód o pięknym, bardzo intensywnym aromacie karmelu, ciemnych owoców, prażonych orzechów. Nadaje piwu czerwono-rubinową barwę. Może być stosowany do piw bursztynowych, koźlaków, stoutów, porterów. Zalecane użycie do 15% zasypu.				

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	27 g	60 min	8.4 %
Aroma (end of boil)	Sybilla	40 g	10 min	6 %
Boil	Sybilla	50 g	0 min	6 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Liquid	200 ml	Wyeast Labs
-------------------------	-------	--------	--------	-------------

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Kwas mlekowy	4 g	Mash	70 min
Other	Chłodnica	1 g	Boil	10 min
Fining	Mech irlandzki	8 g	Boil	10 min
Other	HopSpider	1 g	Boil	15 min
Other	Kwas l-askorbinowy	5 g	Bottling	---

## Notes

- Bardzo miękka woda!!!!  
Tesco/RO 2/8  
May 21, 2020, 7:58 PM
- Piwo po gotowaniu schłodzić do temperatury 10-14°C, solidnie napowietrzyć i zadać dużym, zdrowym starterem drożdżowym lub uwodnionymi drożdżami suchymi. Fermentujemy w temperaturze max 10°C przez około 2-3 tygodnie. Trzeba uważać aby nie zlać na cichą młodego piwa zbyt wcześnie, przerywając fermentację. Jeśli to zrobimy mamy dużą dozę prawdopodobieństwa, że boleśnie dowiemy się co to jest modny obecnie diacetyl ;) . Jeśli jesteśmy pewni, że fermentacja się zakończyła możemy podnieść na około 24h temperaturę do 14-15°C, a następnie zdekantować i schłodzić do temperatury bliskiej zeru. W takich warunkach piwo przetrzymujemy minimum 4 tygodnie, aż dobrze się sklaruje i dopiero wówczas rozlewamy do butelek bądź kegów. Jeśli przeprowadziliśmy długą cichą fermentację wówczas przy rozlewie dobrze jest dodać oprócz surowca do refermentacji, niewielką ilość świeżych drożdży. Butelki po rozlewie należy przenieść do pomieszczenia o temperaturze 8-12°C na około tydzień, a później (o ile dysponujemy takimi warunkami) do pomieszczenia o temperaturze 0-4°C.  
May 21, 2020, 7:58 PM
- Dekokcja 2 warowa:  
I  
Odebrać dekokt 4.5 L przy 64°C.  
Dekokt podgrzać do 72° na 15 min.  
Dekokt gotować przez 20 min.  
Podgrzać dekoktem do 72°  
II  
Odebrać dekokt po 5 min. w 73°C.  
Dekokt gotować przez 30 min.  
Reszta w 72°  
6 kwi 2019, 19:19  
Fermentacja burzliwa - 10°C - 18 dni  
Lagerowanie - 0-4°C - 20 dni  
Leżakowanie - 2-4°C - około 4 miesiące  
May 21, 2020, 7:58 PM