

Grodziskie v2

- Gravity **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU ---
- SRM **2.4**
- Style **Grodziskie**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **27.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **12.3 liter(s)**
- Total mash volume **15.8 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **12.3 liter(s)** of strike water to **71.4C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **65C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **18.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	3.5 kg (100%)	82 %	3

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM51 Grodzie Dębowe	Wheat	Liquid	50 ml	Fermentum Mobile
Jak będą w sklepie to te				
Safale S-33	Ale	Dry	11 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc	1.25 g	Boil	10 min
Fining	Żelatyna wieprzowa	5 g	Secondary	3 day(s)
Roztwór 100ml + żelatyna				

Notes

- Słód będzie osobno wędzony na zimno (temp ok. 25 st. C) dębem przez około 4h. Wcześniej ześrutowany. Słód lekko zwilżyć jakimś zraszczem

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

Mar 31, 2021, 12:05 PM

- Pierwsze 7 dni temperatura 18°C, kolejne 11 dni w temperaturze 21°C. Na 3 dni przed rozlewem przelano do innego fermentora, dodano 8g żelatyny spożywczej w celu sklarowania piwa i schłodzono do temperatury 11-13°C.

Mar 31, 2021, 12:05 PM

- Wysycenie celować w 2.5 vol

Mar 31, 2021, 12:05 PM