

# Bald&Blond Rzuć To Wszystko I...

- Gravity **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **23**
- SRM **2.9**
- Style **Grodziskie/Graetzer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **30 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **31.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **38 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.8 liter(s) / kg**
- Mash size **16.8 liter(s)**
- Total mash volume **21.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **38 C**, Time **30 min**
- Temp **52 C**, Time **45 min**
- Temp **63 C**, Time **30 min**
- Temp **70 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **0 min**

## Mash step by step

- Heat up **16.8 liter(s)** of strike water to **40.4C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **38C**
- Keep mash **45 min** at **52C**
- Keep mash **30 min** at **63C**
- Keep mash **30 min** at **70C**
- Keep mash **0 min** at **78C**
- Sparge using **25.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **38 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Grodziski stód pszeniczny	4.42 kg (100%)	80 %	5

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Tomyski	31.58 g	60 min	3.8 %
Boil	Tomyski	31.58 g	30 min	3.8 %
Boil	Tomyski	31.58 g	10 min	3.8 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale K-97	Ale	Dry	25.26 g	Safale

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Łuska ryżowa	500 g	Mash	0 min

Water Agent	Kwas mlekowy (80% do wody, potem korekta w razie potrzeby - pomiar na zimnej próbce)	7.89 g	Mash	9999 min
Fining	Żelatyna (temp 5-15 stopni przez 3 dni!)	7.89 g	Secondary	3 day(s)

## Notes

- Słód z Bruntala jest stosowany w Grodzisku, tam stosują również 30-minutową przerwę zakwaszającą => dla pewności lepiej więc kupować bruntala. Inaczej trzeba korygować ph za pomocą kwasu do 5,2-5,6 na zimno, po zacieraniu (5 ml/20l; najlepiej najpierw 4/5 wprost do wody przed zasypaniem, po 30 minutach (po przerwie kwasowej) skorygować jeśli trzeba - mierząc ph po schłodzeniu próbki).

Ph: <https://www.blog.homebrewing.pl/ph-wody-i-zacieru/>

Ph: <https://byo.com/article/sorting-the-facts-a-deep-dive-into-mash-ph/>

Inspiracja: <https://byo.com/article/piwo-grodziskie/>

Instrukcje (warto przeczytać zaraz przed procesem!): <https://targipiwno.pl/jak-uwarzyc-piwo-grodziskie/>  
*Jun 12, 2023, 10:46 PM*