

# Grodziszcze Ostrowieckie 2.0

- Gravity **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **24**
- SRM **2.8**
- Style **Grodziskie/Graetzer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **23.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **30.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **11.9 liter(s)**
- Total mash volume **15.3 liter(s)**

## Steps

- Temp **63 C**, Time **15 min**
- Temp **73 C**, Time **50 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **11.9 liter(s)** of strike water to **69.1C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **63C**
- Keep mash **50 min** at **73C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **22.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Grodziski Weyermann	2 kg (58.8%)	81 %	5
Grain	Wędzony bukiem Weyermann	1 kg (29.4%)	82 %	5
Grain	Carapils Weyermann	0.4 kg (11.8%)	78 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	25 g	60 min	8.8 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM52 Amerykański sen	Ale	Slant	200 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Other	Łuska ryżowa sterylizowana	150 g	Mash	60 min
Na wygrzew				
Other	Chłodnica	1 g	Boil	20 min
Fining	Mech irlandzki	7 g	Boil	10 min
Fining	Żelatyna	5 g	Secondary	14 day(s)
Water Agent	Kwas l-askorbinowy	5 g	Bottling	---

## Notes

- Woda kran 100%  
*Apr 21, 2020, 7:10 PM*
- Zrobić dekokcję 2 warową!

Odebrać zimny dekokt 4L.  
Dekokt podgrzać do 72° na 10 min.  
Dekokt gotować przez 20 min.  
Reszta w garze podgrzewana delikatnie do 62°

Podgrzać dekoktem do 63°

63° - 5 min.  
Dekokt podgrzać do 72° na 10 min.  
Dekokt gotować przez 20 min.  
Reszta cały czas w 63-62°  
*Apr 28, 2020, 8:14 PM*