

# Grodziskie które poszło w zlew OSTRZEŻENIE!!!

- Gravity **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **31**
- SRM **2.5**
- Style **Grodziskie/Graetzer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **28 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **30.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **38.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.5 liter(s)**
- Total mash volume **18 liter(s)**

## Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **13.5 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **29.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **38.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Grodziski	3 kg (66.7%)	80 %	4
Grain	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (33.3%)	--- %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Oktawia	20 g	60 min	7.8 %
Boil	Oktawia	30 g	30 min	7.8 %
Boil	Oktawia	40 g	1 min	7.8 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM51 Grodzie Dębowe	Ale	Liquid	1500 ml	Fermentum Mobile

## Notes

- W słodzie wayermanna bardzo mało wędzonki. Podczas zacierania jeszcze było ją czuć, w gotowym piwie zero dymu dębowego (w aromacie i smaku). Lepiej użyć innego siodu wędzonego dębem, ewentualnie bukiem. Chmielenie według mnie za mocne. Jak na taki baling za dużo chmielu (ściągające, lekko zielone, trawiaste w smaku). Drożdże FM51 naprodukowały mi aromat banana ( może infekcja, zła fermentacja?), w

smaku piwo było dobre, neutralne. Piwo wylane do zlewu bo nie tego oczekiwałem, liczyłem chociaż na delikatną, nawet minimalnie wyczuwalną wędzoność.  
*May 12, 2019, 10:37 AM*