# 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 |
|---|---|---|---|---|

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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*