

# A'la Grodziskie

---

- Gravity **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **26**
- SRM **2.9**
- Style **Grodziskie/Graetzer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2 liter(s) / kg**
- Mash size **6 liter(s)**
- Total mash volume **9 liter(s)**

## Steps

- Temp **70 C**, Time **30 min**
- Temp **37 C**, Time **30 min**
- Temp **75 C**, Time **30 min**
- Temp **50 C**, Time **20 min**

## Mash step by step

- Heat up **6 liter(s)** of strike water to **41.3C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **37C**
- Keep mash **20 min** at **50C**
- Keep mash **30 min** at **70C**
- Keep mash **30 min** at **75C**
- Sparge using **23.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.1 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pszeniczny	2 kg (66.7%)	81 %	6
Grain	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (33.3%)	80 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	90 min	4 %
Boil	Lublin (Lubelski)	20 g	40 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-33	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	mech irlandzki	5 g	Boil	15 min

## Notes

- Ześrutowane słydy zmieszać z 6 litrami wody ok. 40°C  
Trzymać w temp 37°C przez 30 min.  
Dolać 2l gorącej wody, pogrzać do 50°C i trzymać 20 min.  
Dolać 3l gorącej wody, pogrzać do 70°C i trzymać 30 min.  
Dolać 2l gorącej wody, pogrzać do 75°C i trzymać 30 min.

Wysładzać w 3 etapach wodą 72°C :  
1 - 6l wody, 2 - 4l, 3 - 3l.

Do rozlewu 150g glukozy.  
*May 17, 2019, 4:18 PM*