

# Grodziskie 100% Pszenicy

- Gravity **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **26**
- SRM **2.8**
- Style **Grodziskie**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9 liter(s)**
- Total mash volume **12 liter(s)**

## Steps

- Temp **38 C**, Time **35 min**
- Temp **52 C**, Time **55 min**
- Temp **70 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **9 liter(s)** of strike water to **41C**
- Add grains
- Keep mash **35 min** at **38C**
- Keep mash **55 min** at **52C**
- Keep mash **30 min** at **70C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **19.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Grodziski	2.5 kg (83.3%)	80 %	5
Grain	Pilzneński	0.5 kg (16.7%)	81 %	2.5

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Tomyski	50 g	60 min	3.3 %
Aroma (end of boil)	Tomyski	25 g	10 min	3.3 %
Whirlpool	Tomyski	15 g	---	3.3 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Notes

- Z uwagi na to, że część zapachu ulatnia się podczas gotowania, chmiel dodaje się także po warzeniu do kadzi osadowej (whirlpool)

grodziskie świetnie się komponuje z różnymi dodatkami przyprawowymi (kolendra, przyprawy korzenne, zioła), owocowymi (świeże owoce, pulpy, soki, przeciery) czy nawet z herbatami czy kwiatami, na przykład z kwiatem hibiskusa.

*Jan 8, 2025, 7:39 PM*