

# Grodziskie

---

- Gravity **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **24**
- SRM **2.1**
- Style **Grodziskie/Graetzer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9 liter(s)**
- Total mash volume **12 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (100%)	80 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	15 g	60 min	11 %
Boil	Lomik	20 g	15 min	3.8 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM50 Kłosa Kansas	Wheat	Liquid	200 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	irish moss	5 g	Boil	5 min

## Notes

- Zacieranie 65°C

Kłosa Kansas mocno uwypuklają siarkę, wychodzi kanalizacja. Dojadane w temp. pokojowej przez drożdże zredukowało o ~80-90% nieprzyjemny aromat.

nagazowanie - 2,5.

Druga pełniona warka na identycznym przepisie, na US05

Dec 19, 2019, 10:36 PM