

Wędzony Grodzisz #1 No. 1

- Gravity **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **19**
- SRM **3**
- Style **Grodziskie/Graetzer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **3 %**
- Size with trub loss **23.7 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **30.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **10.5 liter(s)**
- Total mash volume **13.5 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **10.5 liter(s)** of strike water to **39.4C**
- 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 **22.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (99.7%)	80 %	3
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.01 kg (0.3%)	73 %	1001

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lomik	20 g	60 min	4.6 %
Boil	Lomik	20 g	15 min	4.6 %
Whirlpool	Lomik	30 g	10 min	4.6 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP029 - German Ale/Kölsch Yeast	Ale	Liquid	50 ml	White Labs

Extras

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

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	łuska ryżowa	100 g	Mash	1 min

Notes

- Adoptowany 19.05.2019r:

Ześrutowane słoły zmieszać z 5 litrami wody ok. 40°C (godz. 12:25)

Trzymać w temp 37°C przez 30 min.

Dolać 2l gorącej wody, pogrzać do 50°C i trzymać 20 min.

Dolać 2,5l gorącej wody, pogrzać do 56°C i trzymać 10 min.

Dolać 1,7l gorącej wody + podgrzewanie na taborecie do 70°C i trzymać 30 min.

Dolać 1,7l gorącej wody + podgrzewanie na taborecie do 75°C i trzymać 30 min.
(łuska 50g)

Dolać 1,7l gorącej wody+ podgrzewanie na taborecie do 78°C i trzymać 10 min.
(Pszeniczny Czekoladowy + łuska 50g)

Wysładzanie wodą 75°C :
Brzeczka przednia 13BRIX - 2,5 litra zawrócone do filtracji

Zlano 5L i dolano 4L 75st C
przy odsłoniętym złożu dolano 3L - 80st C
2,5L - 80st C
2,0L - 80st C

Do gotowania poszło 20L - 9 BRIX

Chmienie jw.

Do fermentacji poszło 23L - 7 BRIX

Temperatura zadania drożdży (termometr naklejony na zbiorniku) 22 st C (18:40)

Temperatura otoczenia 17 st C

Po 9 dniach podniesiono temperaturę do 22st C.

Oryginał:

Ześrutowane słoły zmieszać z 5 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.
(Pszeniczny Czekoladowy + łuska)

Dolać 1l gorącej wody, pogrzać do 78°C i trzymać 10 min.

Wysładzać w 3 etapach wodą 72°C :

1 - 6l wody, 2 - 4l, 3 - 3l.

Do rozlewu 150g glukozy.
May 12, 2019, 11:02 PM