

Naam bier : Piwo Grodziskie (20 liter)

ONK 2019 3e prijs in categorie V (vrije klasse)

Mout, soort:

Eikenhout rook tar-		EBC		gram
wemoutWeyermann	4	EBC	2700	gram
Lichte tarwemout	3	EBC	670	gram
Rijstvliesjes	1	EBC	400	gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram

Hop, soort:

Spalt Selekt	2,50	%alfa	75	gram	60	min. Koken
Spalt Selekt	2,50	%alfa	50	gram	10	min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken

Gist, soort:

Gist 01 :	Fermentis K-97	Giststarter:	ja
Gist 02 :		Giststarter:	ja / nee

Maisch schema

Temp, graden C	50	64	78		
Tijd, minuten	30	60	5		
Beslag:	1 op	6,5	Maischwater:	23,00	liter
			Spoelwater	7,00	liter
Kooktijd totaal	60	min	Kleur	6	EBC
Begin SG	1035		Bitterheid	28	IBU

Opmerkingen (koudhoppen, kruiden, etc)

Een historisch biertype uit het gebied rond Grodzisk in Polen. 100% tarwemout. De specifieke moutsoort voor dit bier is de eikenhout gerookte tarwemout van Weyermann. Storting kan in principe tot 100%