

# Pivo Grodziskie

## Historisches Bier (Grätzer)

Gesamtvolumen	20L
Würzekonzentration:	8 %mas, Restwürze ca. 2,5%mas
Farbe:	6 EBC
Bitter:	27 IBU
Alkohol:	3 % ABV (oder weniger)
Brautag:	22.7.2023
Abfüllung	1.8.2023

Schüttung	2,0 kg Eichenrauch- Weizenmalz (4-6 EBC) <a href="https://www.weyer mann.de/product/weyer mann-eichenrauch-weizenmalz/">https://www.weyer mann.de/product/weyer mann-eichenrauch-weizenmalz/</a> 200g Reishülsen
Hopfen	Saazer (3,5 % $\alpha$ )
Hauptguß	25 L
Nachguß	Ca. 15 L
Einmaischen	<b>35°C, 30 Min.</b>
Eiweißrast	<b>52°, 30 Min.</b>
Maltaserast	<b>62°, 10 Min</b>
Verzuckerungsrast	72°, (30 Min) : bis Iodnormal
Abmaischen	78°, <b>Reishülsen einrühren</b> , 30 min. Läuterruhe
<b>Vorderwürze: %mas</b>	<b>Pfanne voll 6 %mas</b>
Kochzeit der Würze	90 Min bzw. bis 8 % mas
Hopfengabe	90 ;Mim: 46g Saazer (33%) Whirlpool: 10 g Saazer und 20g Amarillo
Whirlpool	30 min
Hefe	Fermentis Safale K97bei
Hauptgärung	20°
Abfüllung	Restwürze 2,5 %mas → % ABV +0,5% Flaschengärung = 5,3%g
Carbonisierung	6,0 g CO <sub>2</sub> /L durch Zugabe von 10,0 g Zuckerlösung/L Stammlösung: g Glucose/300mL

**Ausschlagvolumen: 16L;**  
**Ausschlagwürze: 7,5%mas**

Restwürze: 2,0%mas  
Alkohol: 2,8% ABV

Carbonisierung auf 6g CO<sub>2</sub> /L bei 20°: 9g Zucker/L  
Zucker- Stammlösung:: 900g/L (225g/250  
Zugabe mit Mikroliterpipette (10,0ml/L)

## Fermentis

K97

Deutscher, obergäriger Hefestamm, welcher während der Gärung eine besonders große, kompakte, leicht abzuhebende Hefedecke auf der Oberfläche des Bieres bildet. Diese Hefe eignet sich besonders gut für obergärige Biere mit niedrigen Esterwerten sowie für belgische Weizenbiere. Der hohe Endvergärungsgrad verleiht dem Bier eine ausgewogene Vollmundigkeit.

Sedimentation: hoch

Endvergärungsgrad: hoch

Empfohlene Anstelltemperatur: 15°C - 20°C

Temperaturbereich: 12°C - 25°C

---

Geschichte:

<https://www.mojitopapers.de/grodziskie-in-polen/>

Brauerei:

Grodzisk Homebrew Competition

<https://grodziskikpd.org/eng/>

<https://wielkopolska.travel/wydarzenie/grodziskie-piwobranie-2019/>