

#7

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **12**
- SRM **3.3**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15.6 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **17.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **20.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **90 %**
- Liquor-to-grist ratio **6 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **21 liter(s)**

Steps

- Temp **62 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **65.5C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **62C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **5.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **20.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pszeniczny	1.8 kg (60%)	81 %	6
Grain	Strzegom Pilzneński	0.6 kg (20%)	80 %	4
Grain	Oats, Flaked	0.3 kg (10%)	80 %	2
Grain	Płatki pszeniczne	0.3 kg (10%)	60 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Bravo	5 g	45 min	15.5 %
Aroma (end of boil)	Styrian Golding	5 g	15 min	3.6 %
Aroma (end of boil)	Styrian Golding	5 g	7 min	3.6 %
Dry Hop	Styrian Golding	5 g	7 day(s)	3.6 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Wheat	Dry	10 g	Mangrove Jack's

Notes

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

- Przed butelkowaniem dodatek Miodu na refermentację

1.5 g/L

+ Cukru 4g/L

W przypadku fermentacji istotne jest trzymanie się odpowiednich temperatur, aby uniknąć niepożądanych nut, które mogą zdominować aromat i smak. Jej temperatura ma także istotny wpływ na produkcję konkretnych związków pożądanых w tym piwie - im będzie ona niższa, tym więcej powstanie fenoli (aromat goździka), a im będzie wyższa, rezultatem będzie większa ilość estrów (nuty bananów i innych owoców).

Jun 29, 2020, 7:55 PM