

## #74 Weizen

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **4.9**
- Style **Weizen/Weissbier**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **11.7 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **14.8 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **10.2 liter(s)**
- Total mash volume **13.1 liter(s)**

### Steps

- Temp **64 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

### Mash step by step

- Heat up **10.2 liter(s)** of strike water to **70.3C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **64C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **7.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **14.8 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszeniczny	1.35 kg (46.6%)	85 %	4
Grain	Pilznieński	1.35 kg (46.6%)	81 %	4
Grain	Biscuit Malt	0.2 kg (6.9%)	79 %	45

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	7 g	60 min	10 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - 3068 Weiherstephan Weizen	Ale	Liquid	54.07 ml	Wyeast Labs

### Notes

- Słód pszeniczny z Bydgoszczy (prawdopodobnie) mocno zaniżył wydajność. Bardzo nierówno ześrutowany. Dodatek Chlorku Wapnia 2g/10l. nie zakwaszana woda do wyśladzania

drożdże zadane prosto z fiolki  
napowietrzanie jedynie przez przelanie brzezki z gara do fermentora

start fermentacji 16°C  
May 27, 2021, 11:58 PM