

Hefe-Weizen

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **14**
- SRM **3.4**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **38 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **39.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **48.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **25.2 liter(s)**
- Total mash volume **33.6 liter(s)**

Steps

- Temp **44 C**, Time **20 min**
- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **25.2 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **44C**
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **31.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **48.1 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszeniczny	4.2 kg (50%)	85 %	4
Grain	Strzegom Pilzneński	4.2 kg (50%)	80 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Tettnang	60 g	60 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM20 Białe Walonki	Wheat	Slant	250 ml	Fermentum Mobile

Notes

- <https://www.blog.homebrewing.pl/hefe-weizen-receptura/>
Rozcieńczyć do 12 BLG

ZACIERANIE

Podgrzej 14l wody do temperatury około 49C. Wsyp ześrutowane słody, gdy temperatura ustali się na poziomie 44C utrzymuj ją przez 20 minut. Podgrzej zacier do temperatury 68-69C i utrzymuj zacier w tej temperaturze 60 minut. Podgrzej zacier do 76C i zacznij filtrację.

FILTRACJA

Słód pszeniczny pozbawiony jest łuski, więc jeśli obawiasz się problemów z filtracją możesz zacier zmieszać z wcześniej namoczoną w letniej wodzie łuską ryżową, ale nie jest to konieczne.

Wysładzaj do osiągnięcia około 45 l brzeczki.

GOTOWANIE i CHMIELENIE

Brzeczke gotujemy 60 minut.

Po pierwszych oznakach wrzenia dodajemy chmiel. Po 60 minutach wyłączamy podgrzewanie i brzeczke szybko schładzamy do temperatury około 17-18C. Mocno napowietrzamy.

FERMENTACJA

Do schłodzonej i napowietrzonej brzeczki wlewamy starter drożdżowy, zamykamy fermentor i odstawiamy na około 2 tygodnie. Temperatura fermentującego piwa powinna wynosić około 17-18C. Ważne jest aby była ona stabilna. Po 10-14 dniach sprawdzamy, czy fermentacja się zakończyła np. mierząc zawartość ekstraktu, jeśli nie zmienia się ona przez trzy kolejne dni, piwo można butelkować lub kegować.

Sep 1, 2023, 6:19 PM