

hipnij

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **18**
- SRM **3.8**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **550 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **577.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **5 %/h**
- Boil size **664.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **88 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **352.5 liter(s)**
- Total mash volume **470 liter(s)**

Steps

- Temp **55 C**, Time **5 min**
- Temp **63 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **352.5 liter(s)** of strike water to **60.8C**
- Add grains
- Keep mash **5 min** at **55C**
- Keep mash **40 min** at **63C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **429.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **664.1 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------|-----------------|-------|-----|
| Grain | Pilzneński | 50 kg (42.6%) | 81 % | 4 |
| Grain | Pszeniczny | 50 kg (42.6%) | 85 % | 4 |
| Grain | Monachijski | 12.5 kg (10.6%) | 80 % | 16 |
| Grain | Płatki ryżowe | 5 kg (4.3%) | 85 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|-----------|------------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Columbus/Tomahawk/Zeus | 100 g | 60 min | 15.5 % |
| Boil | Columbus/Tomahawk/Zeus | 250 g | 30 min | 15.5 % |
| Whirlpool | Simcoe | 300 g | 0 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Simcoe | 700 g | 0 min | 13.2 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------|------|------|--------|------------|
| US-05 | Ale | Dry | 250 g | Fermentis |

Extras

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

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------|-----------------|--------|---------|-------|
| Spice | Trawa cytrynowa | 500 g | Boil | 5 min |

Notes

- Whirlpool - wiemy, że chłodzenie idzie przydługawo, a im dłużej chmiel na whirlpoolu tym więcej goryczki zdąży przejść. Ja bym odczekał po wyłączeniu palnika z 20 minut. Po 20 minutach wsypałbym chmiele na zimno i trawę cytrynową i włączyłbym mieszanie na chwilę. Wyłączamy whirlpoola i czekamy 5-10 minut i puszczamy brzeczkę na tank. Ja bym na początku puścił z bocznego, żeby chmielin nie zaciągnął do filtra. Jak jest możliwość to po 20-30 minutach odkręciłbym za chwilę zawór pod whirlpoolem, żeby wywalić chmieliny w kanał, jak się nie da, to ciągnijcie cały czas z boku, chmiel i trawa powinny opaść na środku. Goryczka z chmielu do piwa przechodzi w temperaturze od 79 - 100°C, dlatego myślę, że dobrze byłoby odczekać 20 minut, żeby temperatura breczki już trochę spadła.
Mar 28, 2025, 6:34 PM