

# Hofe- Weizen II

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **14**
- SRM **2.6**
- Style **Weizen/Weissbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.2 liter(s)**
- Total mash volume **17.6 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód Pszeniczny	2.5 kg (56.8%)	82 %	5
Grain	słód Pilznieński (Viking Malta)	1.7 kg (38.6%)	--- %	---
Grain	Słód Carabelge (Weyermann)	0.2 kg (4.5%)	--- %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	10 g	70 min	10 %
Boil	Hallertau	15 g	5 min	4.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis WB-06	Wheat	Dry	11.5 g	Fermentis

## Notes

- Surowce: sklepiwowara.pl
1. Zacieranie 15 l. wody w temperaturze:
    - 45'C- 15 min
    - 55'C- 15 min
    - 62'C- 40 min
    - 72'C- 40 min
  2. Podniesienie temperatury do 75'C- mashout i filtracja  
//pierwsze 1,5l zawracamy w kuble z młutem. Dodatkowo podgrzewamy 12l wody do temperatury 75'C (nie więcej niż 85'C)
  3. Filtracja i wysładzanie do ok 23l brzezki (odparuje ok 3- 4l).
  4. Chmielenie:
    - 70 min- Marynka
    - 5 min- Hallertauer
  5. Drożdże ok 18- 24'C

6. Fermentacja w temperaturze ok 20- 22°C (7 dni burzliwa i 7 dni cicha).  
*Sep 2, 2017, 8:00 PM*