

HopfenPszeniczka

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **10**
- SRM **4.2**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **15.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **8.9 liter(s)**
- Total mash volume **11.8 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **8.9 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **9.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **15.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	1.2 kg (40.7%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	1.5 kg (50.8%)	80 %	4
Grain	Munich Malt	0.25 kg (8.5%)	80 %	18

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	3 g	60 min	10.8 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	2 min	17 %

Notes

- Hopfenweizen 12-13°Blg
Orzeźwiający, jasny, przyprawowo-owocowy, niemiecki piwo górnej fermentacji o zaznaczonym, chmielowym profilu smakowo-zapachowym. Ze względu na użyty w toku produkcji sód pszeniczny i krótki czas leżakowania często jest zmętnione. Specjalny szczep drożdży nadaje piwu charakterystycznego aromatu goździkowo-bananowego. Wersja hopfenweizen jest intensywniej chmielona na aromat wnosząc do końcowego profilu piwa nuty kwiatowe, owocowe, przyprawowe na poziomie średnim do średnio-intensywnego. Wysokie wysycenie piwa zapewnia nieco cierpki finisz, efekt orzeźwienia oraz obfitą czapę, białej piany po nalaniu do szklanki.
Dec 30, 2021, 1:59 PM