

Pszeniczne z wiśniami v1.2

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **12**
- SRM **7.2**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **60 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **30.8 liter(s)**
- Total mash volume **39.6 liter(s)**

Steps

- Temp **63 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **30.8 liter(s)** of strike water to **69.1C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **63C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **9.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pszeniczny | 5 kg (56.8%) | 81 % | 6 |
| Grain | Strzegom Pilzneński | 2.7 kg (30.7%) | 80 % | 4 |
| Grain | Strzegom Monachijski typ I | 0.8 kg (9.1%) | 79 % | 16 |
| Grain | Carawheat (GR) | 0.3 kg (3.4%) | 68 % | 79 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|---------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Hallertau Tradition | 15 g | 40 min | 5 % |
| Boil | Hallertau Tradition | 25 g | 20 min | 5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--|-------|-------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany - wiadro 25 litrów - 7 dni gęstwa - I zbiór | Wheat | Slant | 120 ml | Fermentum Mobile |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|------|------|--------|---------|------|
|------|------|--------|---------|------|

| | | | | |
|-------|----------------|--------|-----------|----------|
| Other | wiśnie mrożone | 5000 g | Secondary | 5 day(s) |
|-------|----------------|--------|-----------|----------|

Notes

- W nowej wersji receptury usunąłem przerwę ferulikową, aby stworzyć lepszą pianę. Wydłużyłem też przerwę 63 stopnie. To wyśmienite piwo o charakterze owocowym, kojarzącym się z wytrawnym deserem bananowo wiśniowym. Barwa piwa jest pięknie czerwono bordowa. Przepis przeskalowany na 30l ,ale do uwarzenia w garze na 25l i do rozcieńczenia. Dostosowana wydajność do faktycznej.
May 31, 2024, 10:19 AM