

Pszeniczne v3

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **16**
- SRM **3.3**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12 liter(s)**
- Total mash volume **16 liter(s)**

Steps

- Temp **45 C**, Time **15 min**
- Temp **55 C**, Time **15 min**
- Temp **62 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**

Mash step by step

- Heat up **12 liter(s)** of strike water to **49.2C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **45C**
- Keep mash **15 min** at **55C**
- Keep mash **40 min** at **62C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Sparge using **16.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24.1 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (50%)	80 %	4
Grain	Viking Pilsner malt	2 kg (50%)	82 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hersbrucker	30 g	60 min	4.3 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM41 Gwoździe i Banany z gęstwy	Wheat	Liquid	500 ml	---

Notes

- Trochę eksperymentuje przy tym warzeniu. Niestety z braku czasu muszę rozdzielić warzenie na dwa etapy.
 1. Zacieranie i filtracja - zrobię dzisiaj
 2. Warzeniem chłodzenie, rozpoczęcie fermentacji - zrobię dnia następnego.Zobaczmy czy wpłynie to na smak piwa.
Dodatkowo mam dosyć stare drożdże z gęstwy, które reaktywuje na mieszkadle. Również nie jestem pewien czy coś się z nimi uda zrobić bo mają 4 miesiące.

Oct 16, 2020, 6:55 PM