

WEIZEN III

- Gravity **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **15**
- SRM **4.4**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **50 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **52.5 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **67.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **49 liter(s)**
- Total mash volume **63 liter(s)**

Steps

- Temp **44 C**, Time **30 min**
- Temp **55 C**, Time **10 min**
- Temp **68 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **49 liter(s)** of strike water to **47.4C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **44C**
- Keep mash **10 min** at **55C**
- Keep mash **45 min** at **68C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **32.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **67.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	6 kg (42.9%)	80 %	4
Grain	Strzegom Pszeniczny	7 kg (50%)	81 %	6
Grain	Płatki pszeniczne	1 kg (7.1%)	60 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	80 g	60 min	4 %
Boil	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM41 Gwoździe i Banany	Wheat	Liquid	60 ml	Fermentum Mobile
Drożdże rozmnożone na starterze 2 L, 10 BLG, kręcone na mieszadle ok. 36 h				

Extras

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

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Łuska ryżowa	500 g	Mash	10 min

Notes

- Zadanie drożdży w temperaturze 15 C (szok temp.)
Fermentacja ok. 14 dni: start 17 C (24 h), 18 C, (48 h), 21 C (72 h), 23 C do zatrzymania fermentacji.
Refermentacja 7-14 dni w butelkach. Roztwór 375 g glukozy w 2 L wody.
Opcjonalnie 10 g witaminy C dodać do ostudzonego syropu glukozowego przed butelkowaniem.
Jun 7, 2022, 11:43 AM