Pszeniczne 2021

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **15**
- SRM **3.2**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **26 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **27.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **32.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **90 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.2 liter(s)**
- Total mash volume **21.6 liter(s)**

Steps

- Temp **44 C**, Time **15 min**
- Temp **62 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **77 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **16.2 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **44C**
- Keep mash **40 min** at **62C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **77C**
- Sparge using **22.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **32.9 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	2.3 kg *(42.6%)*	81 %	4
Grain	Pszeniczny	3.1 kg *(57.4%)*	85 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Tradition	30 g	60 min	5.2 %
Boil	Tradition	15 g	10 min	5.2 %

Yeasts

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

Notes

- Filtracja i wysładzanie: 26 litrów wody do wysładzania
  Wyszło 33 litry o BLG 12 (zamiast 10,6) Efektywność = 90% w g Brewness! + dolane 1,4 litra wody żeby zejść z BLG do 11,5

  Odparowanie = ok 3 litry (9%?)
  straty z dekatacji po gotowaniu= 1,5 - 2 litr

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

Zlane na fermentacje: ok 28,5 litra o ekstrakcie 12,2 BLG

Fermentacja : saszetka uwodnionych drożdży WB-06.
Drożdże zadane: 1.08.21 godzina: 20/21
Start fermentacji nocą. Od 2.08.21 od godziny 10/11 bulka.
Fermentacja w temperaturze 18-20 stopni.

Przeniesienie do piwnicy, temp 21-23 stopnie

BUTELKOWANIE
26.08.2021
18 litrów piwa
130 gram cukru w 1000 ml wody
36 butelek 500 ml piwa

ZEBRANA GĘSTWA
- - - -

Weizen z Czerwoną porzeczką -10 litrów

1,3 kg czerwonej porzeczki na 10 litrów piwa

9.08.2021 - Porzeczka zalana wrzątkiem, potem zalana przegotowaną zimną wodą, obrana, dodana do fermentora i zgnieciona. Na nią zlane 10 litrów piwa.

Fermentacja wznowiona - temp 21-23 stopnie .

BUTELKOWANIE:
31.08.2021r.
Ekstrakt: 1.9 BLG
67g cukru w 500 ml wody
Jul 31, 2021, 11:36 PM

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