

Pszeniczniaczek #2

- Gravity **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **12**
- SRM **3.7**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **60 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **17.5 liter(s)**
- Total mash volume **22.5 liter(s)**

Steps

- Temp **55 C**, Time **10 min**
- Temp **62 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **17.5 liter(s)** of strike water to **60C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **55C**
- Keep mash **40 min** at **62C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **12.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszeniczny	3 kg (60%)	85 %	4
Grain	Pilzneński	2 kg (40%)	81 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Premiant	20 g	60 min	5.1 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safbrew WB-06	Wheat	Dry	8 g	Safbrew

Notes

- Dekokt 2 warowy

5L po przerwie 55oC podgrzane do 72 na 20 min później gotowane przez 20 min i dodane do całości

5L po przerwie 62oC gotowane przez 20 min i dodane do całości

3,8 CO2 270g glukozy na 23L temp. 19oC refermentacja 7 dni

Drożdże 8g zadane w temp 11oC. Fermentacja 20-21 oC. 9 dni burzliwa złana na cichą 3 dni i butelkowana.

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

280g glukozy + 2L wody - 3,9 CO2

Warka No2:

8g WB-06 - temp 14oC
Feb 26, 2020, 10:01 PM