Hefeweizen

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **14**
- SRM **3.4**
- 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 **80 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.5 liter(s)**
- Total mash volume **18 liter(s)**

Steps

- Temp **44 C**, Time **20 min**
- Temp **63 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**

Mash step by step

- Heat up **13.5 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **44C**
- Keep mash **45 min** at **63C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Sparge using **17.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.1 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	2 kg *(44.4%)*	81 %	4
Grain	Pszeniczny	2.5 kg *(55.6%)*	85 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Tettnang	30 g	60 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis WB-06	Wheat	Dry	11 g	Fermentis
temp. fermentacji zacząć od 17C. Po burzliwej (3 dni) powoli podnieść do 18C (na 3 dni, zmiana 1C/24h co najmniej). Gdy ucichnie można nawet 20C. (na 5 dni, zmiana nie więcej niż 1C/24h)				

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Łuska ryżowa	500 g	Mash	75 min

Notes

- Drożdże 500 000/ml/plato.

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

Nagazowanie do 3,5.
Chlorek wapnia dodajemy po przerwie ferulikowej.
Zastanów się czy nie zwiększyć BLG do 13 poprzez dodanie któregoś słodu.
Nov 26, 2024, 3:52 PM