

# Bursztynowa Pszenica

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **12**
- SRM **5.9**
- 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 **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12.7 liter(s)**
- Total mash volume **16.9 liter(s)**

## Steps

- Temp **44 C**, Time **20 min**
- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **20 min**
- Temp **52 C**, Time **30 min**

## Mash step by step

- Heat up **12.7 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **44C**
- Keep mash **30 min** at **52C**
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **20 min** at **78C**
- Sparge using **16.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszeniczny	2.14 kg (50.6%)	85 %	1
Grain	Pilzneńsk Weyerman	1.83 kg (43.3%)	81 %	4
Grain	Strzegom Karmel 150	0.26 kg (6.1%)	75 %	150

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	15 g	60 min	6.8 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fruit blanche gazdwa	Wheat	Dry	10 g	Brewferm

## Notes

- Warke podzieliłem na pol. Do drugiej części na cichej dodałem owoce mrozone. 400g truskawek, 400g wiśni, 400g mieszanki kompotowej w której były truskawki wiśnie śliwki i czerwona porzeczka. Blg obu warek 12. Obie odfermentowały do 2.

Cześć bez owoców butelkowana szybko więc mimo że zeszło do 2blg do refermentacji dałem po 4g cukru białego do butelki. Z założenia miało być 6g.

Cześć z owocami dosłodzona 6g ksylitolu na butelkę (trochę mało) i po 6g cukru do refermentacji  
*Apr 24, 2019, 10:21 AM*