

# HOPPY WEIZEN

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **14**
- SRM **3.9**
- Style **Weizen/Weissbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **17.8 liter(s)**
- Total mash volume **22.9 liter(s)**

## Steps

- Temp **44 C**, Time **20 min**
- Temp **63 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **17.8 liter(s)** of strike water to **47.4C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **44C**
- Keep mash **45 min** at **63C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **13.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name  | Amount       | Yield | EBC |
|-------|---|--------------|-------|-----|
| Grain | Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)      | 3 kg (58.8%) | --- % | 5   |
| Grain | Słód pilzneński zero Viking Malt (Strzegom) | 2 kg (39.2%) | --- % | 4   |
| Grain | Słód zakwaszający Weyermann®                | 0.1 kg (2%)  | --- % | 5   |

## Hops

| Use for   | Name       | Amount | Time     | Alpha acid |
|-----------|------------|--------|----------|------------|
| Whirlpool | Centennial | 40 g   | 20 min   | 10.9 %     |
| Dry Hop   | Centennial | 60 g   | 3 day(s) | 10.9 %     |

## Yeasts

| Name                   | Type  | Form   | Amount | Laboratory       |
|------------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Wheat | Liquid | 40 ml  | Fermentum Mobile |

## Extras

| Type  | Name         | Amount | Use for | Time |
|-------|--------------|--------|---------|------|
| Other | Łuska ryżowa | 150 g  | Mash    | ---  |

## Notes

- dodanie słołu zakwaszającego do zacieru dopiero po przerwie ferulikowej, przerwa ferulikowa przy  $\text{pH} > 5.7$ ; łuska ryżowa na mash out;

można też zacierać metodą dekokcyjną: najpierw infuzja w  $67^{\circ}\text{C}$  przez 30 minut, a następnie dekokcja jednowarowa i przerwa 20 minut

schłodzenie brzezki do temp.  $16-17^{\circ}\text{C}$ ;

fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji  $18-19^{\circ}\text{C}$ , dojrzewanie w temp.  $20-21^{\circ}\text{C}$

rozlew - poziom nasycenia 3,0 vol.;

refermentacja - 7 dni

profil wody (ppm): Ca 50-100; Mg 10;  $\text{SO}_4$  0-50; Cl 50-100; Alk. całk. 0-50; RA -50-0

Oct 4, 2023, 4:07 PM