

Pszeniczne

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **10**
- SRM **5.3**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **50 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **52.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **69 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **67.3 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **48.9 liter(s)**
- Total mash volume **62.9 liter(s)**

Steps

- Temp **44 C**, Time **20 min**
- Temp **62 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **48.9 liter(s)** of strike water to **47.4C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **44C**
- Keep mash **45 min** at **62C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **34.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **69 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	4.89 kg (35%)	81 %	4
Grain	Carahell	1.4 kg (10%)	77 %	26
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	7.68 kg (55%)	80 %	6

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM41 Gwoździe i Banany	Wheat	Liquid	60 ml	Fermentum Mobile

Notes

- Należy wsypać ześrutowany sód pszeniczny do wody o temperaturze ok. 44-45°C. Po 15 min. dodajemy sód jęczmienny i podgrzewamy zacier do 65°C. Po osiągnięciu temperatury odejmujemy 1/3 zacieru (gęsta część) do drugiego garnka (dekokcyjnego). Podgrzewamy dekokt do 72°C na 10 min., a następnie gotujemy

przez 15 min. Po tym czasie mieszamy dekokt z zacierem głównym. Temperatura powinna zostać uregulowana na poziomie 72°C. Po 20 min. przeprowadzamy próbę jodową, jak jest ujemna podgrzewamy zacier do 78°C i rozpoczynamy filtrację.

May 5, 2018, 2:45 AM