

# PSZENIOK

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **19**
- SRM **3.8**
- Style **Weizen/Weissbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **34 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **37.4 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **48.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **27 liter(s)**
- Total mash volume **36 liter(s)**

## Steps

- Temp **44 C**, Time **20 min**
- Temp **52 C**, Time **15 min**
- Temp **65 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **27 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **44C**
- Keep mash **15 min** at **52C**
- Keep mash **40 min** at **65C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **30.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **48.2 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name                | Amount       | Yield | EBC |
|-------|---------------------|--------------|-------|-----|
| Grain | Viking Wheat Malt   | 5 kg (55.6%) | 83 %  | 5   |
| Grain | Viking Pilsner malt | 4 kg (44.4%) | 82 %  | 4   |

## Hops

| Use for | Name  | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|-------|--------|--------|------------|
| Boil    | lunga | 30 g   | 55 min | 11 %       |

## Yeasts

| Name         | Type  | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|-------|------|--------|------------|
| SAFALE WB-06 | Wheat | Dry  | 22 g   | ---        |

## Extras

| Type        | Name         | Amount | Use for | Time   |
|-------------|--------------|--------|---------|--------|
| Water Agent | Łuska ryzowa | 100 g  | Mash    | 0 min  |
| Water Agent | Whirlflock   | 4 g    | Boil    | 15 min |

## Notes

- DEKOKCJA:

wrzucasz wszystko do 45, trzymasz 15- 20 minut.

Odbierasz 1/3 gęstego zacieru, resztę zostawiasz w tych 40 kilku stopniach.

Teraz operujesz tylko dekoktem:

podgrzewasz go do 65 C, robisz przerwę pół godziny

podgrzewasz go do 72 C, robisz przerwę pół godziny

podgrzewasz go do wrzenia, gotujesz 20 minut

Cała reszta sobie leży w 40 C. Jeśli będzie mniej, to możesz chwilę po podgrzewać, mieszając

Po dodaniu dekoktu temperatura ustabilizuje Ci się ok. 60 C, potrzebujesz 65C, więc albo podgrzewasz, albo dodajesz trochę zimnej wody.

Robisz normalną przerwę 40 minut w 65

Podnosisz do 72, przerwa 40 min

Mash out 10 min.

*Sep 2, 2019, 11:27 AM*

- Śrutowanie

-pszenica bardziej niż pilzneński

FERMENTACJA BURZLIWA

- BRZECZKA TEMP 15 STOPNI

- MNIEJSZA ILOŚĆ DROŻDŻY

*Sep 2, 2019, 11:38 AM*