

# Weizen 12BLG lunga FM Gwoździe i Banany

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **3.9**
- Style **Weizen/Weissbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **17.3 liter(s)**
- Total mash volume **23 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **17.3 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **20.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	1.9 kg (33%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	3.1 kg (53.9%)	85 %	4
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.3%)	75 %	30
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.7%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	20 g	20 min	11 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM41 Gwoździe i Banany	Wheat	Slant	200 ml	Fermentum Mobile

## Notes

- WYŚLADZANIE OK 16L WODY 78ST.  
*Aug 9, 2018, 9:57 PM*
- Polecam w 100%. Dwie zmiany:
  - nagazowanie na 3.5 pt zrobić (zrobiłem na 2.9 i jest za mało)
  - wrzucić mimo wszystko miedź na cichą bo wali lekko siarką.Ponadto następnym razem chyba więcej płatków albo dorzucić pszenicy niesłodowanej - zrobi się gęstsze.

I jeszcze z ciekawostek : po miesiącu zrobił się CristalWeizen :P ale to nie przeszkadza.  
*Sep 12, 2018, 2:03 PM*