

# Hefe weizen TB

---

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **9**
- SRM **3.8**
- 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 **15.8 liter(s)**
- Total mash volume **21 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	1.9 kg (36.2%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	3.1 kg (59%)	85 %	4
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.8%)	75 %	30

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safbrew WB-06	Wheat	Dry	11.5 g	Safbrew

## Notes

- W 44 stopniach dodajemy sól pszeniczny. Utrzymujemy temp 40-44 stopnie przez 25min. Następnie podgrzewamy do 57 i wrzucamy resztę słodów + płatki. Utrzymujemy temp 55 stopni przez 15min.  
*Oct 12, 2017, 11:27 PM*