

# HefeWeizen (Podróż poślubna)

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **11**
- SRM **3.9**
- Style **Weizen/Weissbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **30.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **82 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **26.3 liter(s)**

## Steps

- Temp **44 C**, Time **20 min**
- Temp **64 C**, Time **45 min**
- Temp **71 C**, Time **15 min**

## Mash step by step

- Heat up **21 liter(s)** of strike water to **47C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **44C**
- Keep mash **45 min** at **64C**
- Keep mash **15 min** at **71C**
- Sparge using **14.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30.4 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszoniczny	3 kg (57.1%)	85 %	4
Grain	Pilznieński	2 kg (38.1%)	81 %	4
Grain	Carahell	0.25 kg (4.8%)	77 %	26

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau mittelfruh	25 g	60 min	4.7 %
Aroma (end of boil)	Hallertau mittelfruh	25 g	0 min	4.7 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Wheat	Liquid	35 ml	Z fiolki

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Wyeast Nutrient	2.5 g	Boil	15 min

## Notes

- Fermentację zaczynam od 12-13 stopni idąc stopniowo w górę do 18-19. Na ostatnie dni zamierzam wstawić do domu w pokojową. Tym sposobem chcę wydusić jak najwięcej nut banana.

pH zacieru ok. 5,6

pH wody do wysładzania ok. 5,2

Końcowe wody wysłodkowe 6BLG.

Filtracja utknęła i musiałem zamieszać i od nowa robić. Dość długo zeszło.

*Jun 27, 2020, 1:54 PM*