

HefeWeizen v2.3

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **14**
- SRM **4.3**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **45 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **47.3 liter(s)**
- Boil time **45 min**
- Evaporation rate **5 %/h**
- Boil size **53.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **60 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **48.8 liter(s)**
- Total mash volume **62.8 liter(s)**

Steps

- Temp **55 C**, Time **5 min**
- Temp **62 C**, Time **70 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **48.8 liter(s)** of strike water to **60C**
- Add grains
- Keep mash **5 min** at **55C**
- Keep mash **70 min** at **62C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **18.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **53.7 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszeniczny jasny	8.25 kg (59.1%)	80 %	4
Grain	Pilzniejszy	4.95 kg (35.5%)	80 %	4
Grain	płatki jęczmienne	0.75 kg (5.4%)	60 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Tradition	37.5 g	60 min	5.5 %
Boil	Puławski	12 g	30 min	8.9 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM41 Gwoździe i Banany	Wheat	Slant	450 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Other	Łuska ryżowa sterylizowana	187.5 g	Mash	---
-------	----------------------------	---------	------	-----

Notes

- Usunąłem przerwę 44 stopnie i skróciłem przerwę białkową do 5 min. Piwo miało bardzo słabą pianę. Dostosowałem wydajność i docelowe 30l, które będzie przygotowane w kotle 25 l do rozcieńszenia aby uzyskać docelową ilość. Zwiększyłem długość przerwy 62 stopnie z 50 do 70 min. Chciałbym aby piwo było nieco bardziej wytrawne.
May 31, 2024, 9:59 AM
- Przepis przeskalowany na 45 l aby przygotować dwie warki
Jun 30, 2024, 3:00 PM