cHcE(F)sz WiEŹ start z fiolki

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **12**
- SRM **3.1**
- 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 **18 %/h**
- Boil size **28.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12.6 liter(s)**
- Total mash volume **16.8 liter(s)**

Steps

- Temp **44 C**, Time **120 min**
- Temp **63 C**, Time **20 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**

Mash step by step

- Heat up **12.6 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **120 min** at **44C**
- Keep mash **20 min** at **63C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Sparge using **20.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	2 kg *(47.6%)*	81 %	4
Grain	Pszeniczny	2 kg *(47.6%)*	85 %	4
Grain	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.2 kg *(4.8%)*	75 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau mittelfruh	25 g	60 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM41 Gwoździe i Banany	Wheat	Slant	100 ml	Fermentum Mobile

Notes

- Namoczyć 200g łuski ryżowej sterylizowanej (moczyć około 4 godziny).
  Przerwa ferulikowa 120 minut.
  Podgrzanie do 63 stopni
  po 20 minutach odebranie dekoktu i zagotowanie.
  Gotować 10 minut
  Zawrócić i doprowadzić do 72 stopni

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Odczekać 40minut i odebrać 1/3 dekoktu i zagotować.
Gotować 10 minut.
Zawrócić i doprowadzić do 76 stopni lub podgrzać.
Po pięciu minutach od osiągnięcia 76 stopnie przenieść do kadzi filtracyjnej.
Jul 11, 2020, 4:03 PM

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.