

## #76 Weizen

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **3.5**
- Style **Weizenbock**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **77 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **17.4 liter(s)**
- Total mash volume **23.2 liter(s)**

### Steps

- Temp **67 C**, Time **140 min**

### Mash step by step

- Heat up **17.4 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **140 min** at **67C**
- Sparge using **17.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszoniczny	2.8 kg (48.3%)	81 %	3
Grain	Pilznieński	3 kg (51.7%)	81 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	25 g	50 min	8 %
Aroma (end of boil)	East Kent Goldings	25 g	5 min	4.5 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM41 Gwoździe i Banany	Wheat	Liquid	1000 ml	Fermentum Mobile

### Notes

- Data: 19.11.20  
O-BLG: 13.2 brix  
F-BLG:7  
Alk:5.2  
Odfementowanie: 77,28

Fermentacja - schemat / temperatury:  
Starter zadany w temperaturze stopni 16C / ambient 13C  
Dzień 1 - 13C  
Dzień 2 - 14C

Dzień 3 - 15C

Dzień 4 - 16.5C

Dzień 5 - 17C

Fermentacja w lodówce histereza 0,8: 24

Dzień 6 - 18 stopni na stc-1000, o 22:00 przestawione na 18,5 stopnia

Dzień 7 - 19

Dzień 8 - 19,5

Dzień 9 - 20

Dzień 10 - 21

Dzień 11 - 21,5

6.12.2020 - butelkowanie dodatek 1/3 tabletki camden, nagazowanie 2.2

Nagazowane po 3 dniach od butelkowania.

07.01.2021 - Ewidentne utulenie, na granicy bycia pijalnym.

*Nov 17, 2020, 11:20 PM*