

# Hefe-Weizen

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **14**
- SRM **3.4**
- Style **Weizen/Weissbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **38 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **39.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **48.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **25.2 liter(s)**
- Total mash volume **33.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **44 C**, Time **20 min**
- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **25.2 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **44C**
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **31.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **48.1 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszoniczny	4.2 kg (50%)	85 %	4
Grain	Strzegom Pilzneński	4.2 kg (50%)	80 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Tettnang	60 g	60 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM20 Białe Walonki	Wheat	Slant	250 ml	Fermentum Mobile

## Notes

- <https://www.blog.homebrewing.pl/hefe-weizen-receptura/>  
Rozcieńczyć do 12 BLG

### ZACIERANIE

Podgrzej 14l wody do temperatury około 49C. Wsyp ześrutowane słody, gdy temperatura ustali się na poziomie 44C utrzymuj ją przez 20 minut. Podgrzej zacier do temperatury 68-69C i utrzymuj zacier w tej temperaturze 60 minut. Podgrzej zacier do 76C i zacznij filtrację.

### FILTRACJA

Słód pszeniczny pozbawiony jest łuski, więc jeśli obawiasz się problemów z filtracją możesz zacier zmieszać z wcześniej namoczoną w letniej wodzie łuską ryżową, ale nie jest to konieczne.

Wysładzaj do osiągnięcia około 45 l brzeczki.

#### GOTOWANIE i CHMIELENIE

Brzeczke gotujemy 60 minut.

Po pierwszych oznakach wrzenia dodajemy chmiel. Po 60 minutach wyłączamy podgrzewanie i brzeczke szybko schładzamy do temperatury około 17-18C. Mocno napowietrzamy.

#### FERMENTACJA

Do schłodzonej i napowietrzonej brzeczki wlewamy starter drożdżowy, zamykamy fermentor i odstawiamy na około 2 tygodnie. Temperatura fermentującego piwa powinna wynosić około 17-18C. Ważne jest aby była ona stabilna. Po 10-14 dniach sprawdzamy, czy fermentacja się zakończyła np. mierząc zawartość ekstraktu, jeśli nie zmienia się ona przez trzy kolejne dni, piwo można butelkować lub kegować.

*Sep 1, 2023, 6:19 PM*