

# maślanka

---

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **10**
- SRM **5.6**
- Style **Weizen/Weissbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

## Steps

- Temp **45 C**, Time **100 min**
- Temp **64 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**

## Mash step by step

- Heat up **15 liter(s)** of strike water to **49.2C**
- Add grains
- Keep mash **100 min** at **45C**
- Keep mash **30 min** at **64C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Sparge using **15.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszoniczny	2.5 kg (50%)	85 %	4
Grain	Strzegom Pilzneński	2 kg (40%)	80 %	4
Grain	cookie	0.5 kg (10%)	75 %	50

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Sybilla	15 g	60 min	6.2 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Blanche	Ale	Slant	200 ml	---

## Notes

- Po pierwszej przerwie odbieramy 1/3 zacieru. Podnosimy jego temperaturę do 72 stopni i przetrzymujemy 15 min. Następnie gotujemy w 100 stopniach 15 min. Potem dolewamy do głównej części zacieru.  
*Dec 30, 2020, 11:53 PM*