

Pszeniczne z wiśniami v1.2

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **12**
- SRM **7.2**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **60 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **30.8 liter(s)**
- Total mash volume **39.6 liter(s)**

Steps

- Temp **63 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **30.8 liter(s)** of strike water to **69.1C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **63C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **9.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pszeniczny	5 kg (56.8%)	81 %	6
Grain	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (30.7%)	80 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (9.1%)	79 %	16
Grain	Carawheat (GR)	0.3 kg (3.4%)	68 %	79

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau Tradition	15 g	40 min	5 %
Boil	Hallertau Tradition	25 g	20 min	5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM41 Gwoździe i Banany - wiadro 25 litrów - 7 dni gęstwa - I zbiór	Wheat	Slant	120 ml	Fermentum Mobile

Extras

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

Other	wiśnie mrożone	5000 g	Secondary	5 day(s)
-------	----------------	--------	-----------	----------

Notes

- W nowej wersji receptury usunąłem przerwę ferulikową, aby stworzyć lepszą pianę. Wydłużyłem też przerwę 63 stopnie. To wyśmienite piwo o charakterze owocowym, kojarzącym się z wytrawnym deserem bananowo wiśniowym. Barwa piwa jest pięknie czerwono bordowa. Przepis przeskalowany na 30l ,ale do uwarzenia w garze na 25l i do rozcieńczenia. Dostosowana wydajność do faktycznej.
May 31, 2024, 10:19 AM