

WĘDZONA PSZENICA

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **11**
- SRM **5.1**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **13 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **13.7 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **16.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **8.4 liter(s)**
- Total mash volume **11.2 liter(s)**

Steps

- Temp **44 C**, Time **20 min**
- Temp **65 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **8.4 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **44C**
- Keep mash **50 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **11 liter(s)** of **76C** water or to achieve **16.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pszeniczny	1.4 kg (50%)	81 %	6
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (21.4%)	79 %	16
Grain	Viking Malt Wędzony Wiśnią	0.4 kg (14.3%)	82 %	10
Grain	Słód Wędzony Steinbach	0.4 kg (14.3%)	80 %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	7 g	70 min	8.8 %

Yeasts

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

Notes

- Na 44 C wrzucamy sam sód pszeniczny, na przerwę ferulikową (kwas ferulikowy, dający goździka.

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=7L50X2X>

FM41:

Typ fermentacji : górna

Zakres temperatur fermentacji : 18-22 st.C

Stopień odfermentowania : 75-81%

Flokulacja : niska/średnia

Tolerancja alkoholu w piwie : 10% ABV

Profil smakowy : szczep do piw pszenicznych o wybitnie owocowym charakterze

Szczep polecany do piw w stylach : Hefe-Weizen, Dunkel-Weizen, Weizenbock

Profil szczepu zbliżony do : WYEAST 3068 Weihenstephan Weizen™

Oct 26, 2018, 11:41 AM