

#1 Hefeweizen

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **10**
- SRM **4.5**
- 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 **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.3 liter(s)**
- Total mash volume **20.4 liter(s)**

Steps

- Temp **72 C**, Time **20 min**

Mash step by step

- Heat up **15.3 liter(s)** of strike water to **80.7C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Sparge using **15.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	3.6 kg (70.6%)	75 %	6
Grain	Weyermann - Pilsner Malt	1.5 kg (29.4%)	75 %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau Mittelfrüh	25 g	60 min	3.7 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Brewferm Blanche	Wheat	Dry	11.8 g	Brewferm

Notes

- Nie wrzucać chmielu prosto z zamrażarki do intensywnie gotującej się brzeczki.

Ekstrakt:

- początkowy 13 BLG
- końcowy 3,5BLG

Piwo dosyć wodniste w smaku. Lekko kwaskowe, bananów praktycznie nie czuć, goździk lekko wyczuwalny.

Przez wykipienie nie znana dokładna ilość dodanego chmielu.

Błąd w zacieraniu: przejęcie od 55 do 72 zamiast do 66.

Drożdże podczas rehydracji praktycznie od razu opadły na dno. Zapach nie był typowo drożdżowy, trochę podejrzany. Możliwe że drożdże był w złej kondycji. Następnym razem użyć FM-41.

Dec 12, 2020, 1:56 PM