

# HefeWeizen -

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **15**
- SRM **4.2**
- Style **Weizen/Weissbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **22.3 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.4 liter(s)**
- Boil time **75 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **78 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.7 liter(s)**
- Total mash volume **20.9 liter(s)**

## Fermentables

| Type  | Name       | Amount         | Yield | EBC |
|-------|------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Pilzneński | 1.8 kg (34.5%) | 81 %  | 4   |
| Grain | Pszeniczny | 3 kg (57.5%)   | 85 %  | 4   |
| Grain | Carahell   | 0.42 kg (8%)   | 77 %  | 25  |

## Hops

| Use for             | Name      | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------------------|-----------|--------|--------|------------|
| Boil                | Hallertau | 25 g   | 60 min | 6.3 %      |
| Aroma (end of boil) | Hallertau | 10 g   | 0 min  | 6.3 %      |

## Yeasts

| Name                   | Type  | Form   | Amount | Laboratory       |
|------------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Wheat | Liquid | 115 ml | Fermentum Mobile |

## Notes

- 45-43°C - 120 min
- 63-62°C - 35 min
- Dekokcja 100°C - 15 min
- 73-71°C - 35 min
- 78°C - 1 min
- Filtracja
- Wysładzanie wodą 78°C + lactol 7ml 11,5 l wody do wysładzania

Chmilenie  
Czas gotowania - 75 min

Tettnanger - 25 g - 60 min

Fermentacja  
Fermentacja burzliwa - 15 dni w temperaturze rosnącej 17-19°C  
Fermentacja cicha - brak

Rozlew  
Zabutelkowane z dodatkiem 3 g glukozy na 0,5 l. piwa.

Uwagi

Dekokcja - po przerwie maltozowej odebrane 4-5 l. gęstego zacieru i gotowanie 15 min. W tym czasie zacier główny utrzymywany w temp. 64-62°C.

Woda żywiec.

Piwo odfermentowało do:

Obliczona goryczka (Tinseth): 16 IBU.

Leżakowanie w temp. 18-14°C.

*Jun 14, 2018, 11:21 PM*