

# 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*