

# HopfenPszeniczka

---

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **10**
- SRM **4.2**
- Style **Weizen/Weissbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **15.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **8.9 liter(s)**
- Total mash volume **11.8 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **8.9 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **9.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **15.2 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name        | Amount         | Yield | EBC |
|-------|-------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Pilzneński  | 1.2 kg (40.7%) | 81 %  | 4   |
| Grain | Pszeniczny  | 1.5 kg (50.8%) | 80 %  | 4   |
| Grain | Munich Malt | 0.25 kg (8.5%) | 80 %  | 18  |

## Hops

| Use for   | Name   | Amount | Time   | Alpha acid |
|-----------|--------|--------|--------|------------|
| Boil      | Magnum | 3 g    | 60 min | 10.8 %     |
| Whirlpool | Galaxy | 30 g   | 2 min  | 17 %       |

## Notes

- Hopfenweizen 12-13°Blg  
Orzeźwiająca, jasna, przyprawowo-owocowa, niemiecka piwo górnej fermentacji o zaznaczonym, chmielowym profilu smakowo-zapachowym. Ze względu na użyty w toku produkcji sód pszeniczny i krótki czas leżakowania często jest zmętnione. Specjalny szczep drożdży nadaje piwu charakterystycznego aromatu goździkowo-bananowego. Wersja hopfenweizen jest intensywniej chmielona na aromat wnosząc do końcowego profilu piwa nuty kwiatowe, owocowe, przyprawowe na poziomie średnim do średnio-intensywnego. Wysokie wysycenie piwa zapewnia nieco cierpki finisz, efekt orzeźwienia oraz obfitą czapę, białej piany po nalaniu do szklanki.  
*Dec 30, 2021, 1:59 PM*