

HOPPY WEIZEN

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **14**
- SRM **3.9**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **17.8 liter(s)**
- Total mash volume **22.9 liter(s)**

Steps

- Temp **44 C**, Time **20 min**
- Temp **63 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **17.8 liter(s)** of strike water to **47.4C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **44C**
- Keep mash **45 min** at **63C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **13.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---|--------------|-------|-----|
| Grain | Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom) | 3 kg (58.8%) | --- % | 5 |
| Grain | Słód pilzneński zero Viking Malt (Strzegom) | 2 kg (39.2%) | --- % | 4 |
| Grain | Słód zakwaszający Weyermann® | 0.1 kg (2%) | --- % | 5 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|-----------|------------|--------|----------|------------|
| Whirlpool | Centennial | 40 g | 20 min | 10.9 % |
| Dry Hop | Centennial | 60 g | 3 day(s) | 10.9 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Wheat | Liquid | 40 ml | Fermentum Mobile |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------|--------------|--------|---------|------|
| Other | Łuska ryżowa | 150 g | Mash | --- |

Notes

- dodanie siodu zakwaszającego do zacieru dopiero po przerwie ferulikowej, przerwa ferulikowa przy $\text{pH} > 5.7$; łuska ryżowa na mash out;

można też zacierać metodą dekokcyjną: najpierw infuzja w 67°C przez 30 minut, a następnie dekokcja jednowarowa i przerwa 20 minut

schłodzenie brzezki do temp. $16-17^{\circ}\text{C}$;

fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji $18-19^{\circ}\text{C}$, dojrzewanie w temp. $20-21^{\circ}\text{C}$

rozlew - poziom nasycenia 3,0 vol.;

refermentacja - 7 dni

profil wody (ppm): Ca 50-100; Mg 10; SO_4 0-50; Cl 50-100; Alk. całk. 0-50; RA -50-0

Oct 4, 2023, 4:07 PM