

Pszczyniczny

- Gravity **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **11**
- SRM **4.3**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **28.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **29.9 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **38.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **71 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **20.3 liter(s)**
- Total mash volume **27 liter(s)**

Steps

- Temp **44 C**, Time **15 min**
- Temp **52 C**, Time **15 min**
- Temp **62 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **20.3 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **44C**
- Keep mash **15 min** at **52C**
- Keep mash **30 min** at **62C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **24.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **38.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Carahell	0.67 kg (9.9%)	77 %	26
Grain	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.3 kg (34.1%)	80 %	4
Grain	Pszyniczny	3.78 kg (56%)	85 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau	20 g	60 min	7.1 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyet - Weiherstephan Weizen	Ale	Liquid	125 ml	Wyeast Labs
Starter 0,5 l o gęstości 7 Blg. Dodany do brzezki nastawnej po rozpoczęciu fermentacji. Temperatura 22C				

Notes

- Woda gotowana dzień wcześniej. Ph ok 6,9
Słody dodane do 45C, Ph na poziomie 5,5

Wysładzanie $7+8+7,5 = 22,5$ L

Chłodzenie 1h do 22C

Oct 2, 2017, 11:50 PM

- Fermentacja:
burzliwa 7 dni
cicha 15 dni
zeszło do 5,5 Blg !
28,5L gotowego piwa
Oct 26, 2017, 10:40 AM
- Refermentacja:
400 g suchego ekstraktu słodowego muntos pszeniczny
Oct 26, 2017, 10:40 AM