

Pszeniczek Rye

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **11**
- SRM **3.8**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **9 %/h**
- Boil size **30 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.4 liter(s)**
- Total mash volume **19.2 liter(s)**

Steps

- Temp **42 C**, Time **120 min**
- Temp **68 C**, Time **60 min**

Mash step by step

- Heat up **14.4 liter(s)** of strike water to **45.7C**
- Add grains
- Keep mash **120 min** at **42C**
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Sparge using **20.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	2.5 kg (52.1%)	81 %	4
Grain	Żytni	2 kg (41.7%)	85 %	8
Grain	Płatki pszeniczne	0.3 kg (6.3%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau	25 g	60 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM41 Gwoździe i Banany	Wheat	Liquid	100 ml	Fermentum Mobile

Notes

- sód żytni i płatki wsypać do 1:3l wody i skleikować (zagotowania i gotować 10 minut) Dodać uzyskany wrzątek, do kadzi głównej, po zakończeniu przerwy ferulikowej (dekocja amerykańska - cereal mash). Podgrzać płomieniowo do uzyskania przerwy w temp. 72 stopie.
Dec 8, 2016, 12:59 AM