

Pszeniczne Jasne

- Gravity **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **5.3**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.5 liter(s)**
- Total mash volume **22 liter(s)**

Steps

- Temp **44 C**, Time **60 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 **16.5 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **44C**
- Keep mash **30 min** at **62C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **14.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	3 kg (54.5%)	80 %	4
Grain	Strzegom Pszeniczny	2 kg (36.4%)	81 %	6
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (9.1%)	75 %	30

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	50 g	0 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safbrew WB-06	Wheat	Dry	11.5 g	Fermentis

Notes

- Fermentacja:
 - burzliwa: 15-22°C (ok.14 dni),
 - po 10-14 dniach sprawdzamy, czy fermentacja się zakończyła np. mierząc zawartość ekstraktu, jeśli nie zmienia się ona przez trzy kolejne dni, piwo można butelkować,

Refermentacja:
-150G na 20L (7,5g/L)
-leżakowanie ok 10°C 2-3 tygodnie
Dec 15, 2023, 11:39 AM