

HEFEWEIZEN

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **13**
- SRM **3.7**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **27.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **18.4 liter(s)**
- Total mash volume **23 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **18.4 liter(s)** of strike water to **47C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **44C**
- Keep mash **45 min** at **63C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Sparge using **13.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	2.5 kg (54.3%)	85 %	5
Grain	Słód pilznieński Viking Malt (Strzegom)	2 kg (43.5%)	81 %	4
Grain	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (2.2%)	80 %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hersbrucker Spat	30 g	30 min	5.1 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis SafAle W-68	Wheat	Dry	11.5 g	Fermentis Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Other	Łuska ryżowa	150 g	Mash	---
-------	--------------	-------	------	-----

Notes

- dodanie słołu 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 brzeczki 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. całkow. 0-50; RA -50-0

Feb 19, 2019, 11:31 PM