

## #16 Weizen

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **11**
- SRM **3**
- Style **Weizen/Weissbier**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **46 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **48.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **25 %/h**
- Boil size **63.3 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **78 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **35 liter(s)**
- Total mash volume **45 liter(s)**

### Steps

- Temp **45 C**, Time **10 min**
- Temp **50 C**, Time **15 min**
- Temp **64 C**, Time **30 min**
- Temp **73 C**, Time **40 min**

### Mash step by step

- Heat up **35 liter(s)** of strike water to **48.6C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **45C**
- Keep mash **15 min** at **50C**
- Keep mash **30 min** at **64C**
- Keep mash **40 min** at **73C**
- Sparge using **38.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **63.3 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słodownia Strzegom - pszeniczny	5 kg (50%)	83 %	3
Grain	Słodownia Strzegom - pilzneński	5 kg (50%)	80 %	3

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	14 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safbrew WB-06	Wheat	Dry	11 g	Safbrew

### Notes

- Filtracja na dwa fermentory, bez problemów  
Po wysładzaniu 50 L - 14 Blg  
Dolane 5 L wody przed gotowaniem  
Gotowanie 70 min  
W bliżej nie określonym momencie skończył się gaz w butli, dodatkowe gotowanie przez 40 min  
Po gotowaniu 2 x 18 L -16 Blg

Dolane po 6 L wody  
2 x 24 L - 12 Blg  
Zadane zrehydratyzowanymi WB-06 (jedna saszetka na dwa fermentory) w 19 C  
dzień 1: 18 -19 C  
dzień 2: 19 20 C  
dzień 3: 19 - 20 C  
dzień 4: 22 - 23 C  
dzień 5: 24 C  
dzień 6: 25 C  
dzień 7 25 C  
dzień 8: 25 C  
Odfementował do 2,2 Blg  
*Jul 5, 2018, 6:07 PM*