

# hipnij

---

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **18**
- SRM **3.8**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **550 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **577.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **5 %/h**
- Boil size **664.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **88 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **352.5 liter(s)**
- Total mash volume **470 liter(s)**

## Steps

- Temp **55 C**, Time **5 min**
- Temp **63 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **352.5 liter(s)** of strike water to **60.8C**
- Add grains
- Keep mash **5 min** at **55C**
- Keep mash **40 min** at **63C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **429.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **664.1 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	50 kg (42.6%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	50 kg (42.6%)	85 %	4
Grain	Monachijski	12.5 kg (10.6%)	80 %	16
Grain	Płatki ryżowe	5 kg (4.3%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	60 min	15.5 %
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	250 g	30 min	15.5 %
Whirlpool	Simcoe	300 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	700 g	0 min	13.2 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Dry	250 g	Fermentis

## Extras

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Trawa cytrynowa	500 g	Boil	5 min

## Notes

- Whirlpool - wiemy, że chłodzenie idzie przydługawo, a im dłużej chmiel na whirlpoolu tym więcej goryczki zdąży przejść. Ja bym odczekał po wyłączeniu palnika z 20 minut. Po 20 minutach wsypałbym chmiele na zimno i trawę cytrynową i włączyłbym mieszanie na chwilę. Wyłączamy whirlpoola i czekamy 5-10 minut i puszczamy brzeczkę na tank. Ja bym na początku puścił z bocznego, żeby chmielin nie zaciągnął do filtra. Jak jest możliwość to po 20-30 minutach odkręciłbym za chwilę zawór pod whirlpoolem, żeby wywalić chmieliny w kanał, jak się nie da, to ciągnijcie cały czas z boku, chmiel i trawa powinny opaść na środku. Goryczka z chmielu do piwa przechodzi w temperaturze od 79 - 100°C, dlatego myślę, że dobrze byłoby odczekać 20 minut, żeby temperatura breczki już trochę spadła.  
*Mar 28, 2025, 6:34 PM*