

Pszeniczne v3

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **16**
- SRM **3.3**
- 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 **10 %/h**
- Boil size **24.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12 liter(s)**
- Total mash volume **16 liter(s)**

Steps

- Temp **45 C**, Time **15 min**
- Temp **55 C**, Time **15 min**
- Temp **62 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**

Mash step by step

- Heat up **12 liter(s)** of strike water to **49.2C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **45C**
- Keep mash **15 min** at **55C**
- Keep mash **40 min** at **62C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Sparge using **16.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24.1 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------------|------------|-------|-----|
| Grain | Weyermann pszeniczny jasny | 2 kg (50%) | 80 % | 4 |
| Grain | Viking Pilsner malt | 2 kg (50%) | 82 % | 4 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-------------|--------|--------|------------|
| Boil | Hersbrucker | 30 g | 60 min | 4.3 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---------------------------------|-------|--------|--------|------------|
| FM41 Gwoździe i Banany z gęstwy | Wheat | Liquid | 500 ml | --- |

Notes

- Trochę eksperymentuje przy tym warzeniu. Niestety z braku czasu muszę rozdzielić warzenie na dwa etapy.
 1. Zacieranie i filtracja - zrobię dzisiaj
 2. Warzeniem chłodzenie, rozpoczęcie fermentacji - zrobię dnia następnego.Zobaczmy czy wpłynie to na smak piwa. Dodatkowo mam dosyć stare drożdże z gęstwy, które reaktywuje na mieszadle. Również nie jestem pewien czy coś się z nimi uda zrobić bo mają 4 miesiące.

Oct 16, 2020, 6:55 PM