

# Wa-Grapefruit 4.0

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **9**
- SRM **4.7**
- Style **Weizen/Weissbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **18.9 liter(s)**
- Boil time **75 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12.3 liter(s)**
- Total mash volume **16.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **12.3 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **16.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszeniczny	2.5 kg (61%)	85 %	4
Grain	Pilzneński	1.5 kg (36.6%)	81 %	4
Grain	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.4%)	75 %	150

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Callista	15 g	40 min	4 %
Boil	Callista	10 g	20 min	4 %
Aroma (end of boil)	Callista	15 g	0 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Wheat	Dry	11.5 g	Mangrove Jack's

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Ksylitol	250 g	Boil	10 min

Flavor	Koncentrat grejpfrutowy	2000 g	Primary	10 day(s)
Other	Woda	3000 g	Primary	10 day(s)

## Notes

- Po wysładzaniu, zagotować breczkę przez 15min (bez chmielu i dodatków) i ostudzić do temperatury ok. 40 st. C. Dodać Lactobactillus Plantarum (wysypać zawartość ok. 15-20 tabletek), szczelnie zamknąć, owijając pokrywkę folią spożywczą i zaizolować. Garnek odstawić na 48h. Dopiero po tym procesie przejść do normalnego nachmielania i fermentacji.

*Feb 13, 2022, 7:17 PM*