

Weizen 12BLG lunga FM Gwoździe i Banany

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **3.9**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **17.3 liter(s)**
- Total mash volume **23 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **17.3 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **20.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|--------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Pilzneński | 1.9 kg (33%) | 81 % | 4 |
| Grain | Pszeniczny | 3.1 kg (53.9%) | 85 % | 4 |
| Grain | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.25 kg (4.3%) | 75 % | 30 |
| Grain | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (8.7%) | 85 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-------|--------|--------|------------|
| Boil | lunga | 20 g | 20 min | 11 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------------------------|-------|-------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Wheat | Slant | 200 ml | Fermentum Mobile |

Notes

- WYŚLADZANIE OK 16L WODY 78ST.
Aug 9, 2018, 9:57 PM
- Polecam w 100%. Dwie zmiany:
 - nagazowanie na 3.5 pt zrobić (zrobiłem na 2.9 i jest za mało)
 - wrzucić mimo wszystko miedź na cichą bo wali lekko siarką.Ponadto następnym razem chyba więcej płatków albo dorzucić pszenicy niesłodowanej - zrobi się gęstsze.

I jeszcze z ciekawostek : po miesiącu zrobił się CristalWeizen :P ale to nie przeszkadza.
Sep 12, 2018, 2:03 PM