

# weizen

---

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **4.2**
- Style **Weizen/Weissbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12.6 liter(s)**
- Total mash volume **16.8 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2.1 kg (50%)	80 %	4
Grain	Bestmalz Carmel Pils	0.1 kg (2.4%)	75 %	5
Grain	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (47.6%)	82 %	5

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %
Boil	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM41 Gwoździe i Banany	Wheat	Liquid	11 ml	Fermentum Mobile

## Notes

- zacieranie - dekokcja jednowarowa  
słód pszeniczny wsypać do 44 C - 40 - 10 min  
potem dodać pilzneński i podgrzać do 65 -63 C  
odebrać 1/3 dekoktu  
dekokt podgrzać do 72 C - 15 min  
następnie gotowanie 15 min  
dodajemy do zacieru głównego do temp. 72 C  
72 C - do negatywnej próby jodowej  
mash out  
Nov 21, 2016, 7:38 PM