

# Hefe-Weizen

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **14**
- SRM **3.4**
- Style **Weizen/Weissbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **38 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **39.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **48.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **25.2 liter(s)**
- Total mash volume **33.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **44 C**, Time **20 min**
- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **25.2 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **44C**
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **31.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **48.1 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name                | Amount       | Yield | EBC |
|-------|---------------------|--------------|-------|-----|
| Grain | Pszeniczny          | 4.2 kg (50%) | 85 %  | 4   |
| Grain | Strzegom Pilzneński | 4.2 kg (50%) | 80 %  | 4   |

## Hops

| Use for | Name     | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|----------|--------|--------|------------|
| Boil    | Tettnang | 60 g   | 60 min | 4 %        |

## Yeasts

| Name               | Type  | Form  | Amount | Laboratory       |
|--------------------|-------|-------|--------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Wheat | Slant | 250 ml | Fermentum Mobile |

## Notes

- <https://www.blog.homebrewing.pl/hefe-weizen-receptura/>  
Rozcieńczyć do 12 BLG

### ZACIERANIE

Podgrzej 14l wody do temperatury około 49C. Wsyp ześrutowane słody, gdy temperatura ustali się na poziomie 44C utrzymuj ją przez 20 minut. Podgrzej zacier do temperatury 68-69C i utrzymuj zacier w tej temperaturze 60 minut. Podgrzej zacier do 76C i zacznij filtrację.

### FILTRACJA

Słód pszeniczny pozbawiony jest łuski, więc jeśli obawiasz się problemów z filtracją możesz zacier zmieszać z wcześniej namoczoną w letniej wodzie łuską ryżową, ale nie jest to konieczne.

Wysładzaj do osiągnięcia około 45 l brzezki.  
GOTOWANIE i CHMIELENIE

Brzeczke gotujemy 60 minut.

Po pierwszych oznakach wrzenia dodajemy chmiel. Po 60 minutach wyłączamy podgrzewanie i brzeczke szybko schładzamy do temperatury około 17-18C. Mocno napowietrzamy.

FERMENTACJA

Do schłodzonej i napowietrzonej brzeczki wlewamy starter drożdżowy, zamykamy fermentor i odstawiamy na około 2 tygodnie. Temperatura fermentującego piwa powinna wynosić około 17-18C. Ważne jest aby była ona stabilna. Po 10-14 dniach sprawdzamy, czy fermentacja się zakończyła np. mierząc zawartość ekstraktu, jeśli nie zmienia się ona przez trzy kolejne dni, piwo można butelkować lub kegować.

Sep 1, 2023, 6:19 PM