

HEFEWEIZEN

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **14**
- SRM **3.8**
- 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 **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **18.4 liter(s)**
- Total mash volume **23 liter(s)**

Steps

- Temp **44 C**, Time **20 min**
- Temp **63 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**

Mash step by step

- Heat up **18.4 liter(s)** of strike water to **47C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **44C**
- Keep mash **45 min** at **63C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Sparge using **10.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24.1 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|--|----------------|-------|-----|
| Grain | Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom) | 2.5 kg (54.3%) | 85 % | 5 |
| Grain | Słód pilzneński Viking Malt (Strzegom) | 2 kg (43.5%) | 81 % | 4 |
| Grain | Słód zakwaszający Weyermann® | 0.1 kg (2.2%) | 80 % | 5 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Hersbrucker Spat | 30 g | 30 min | 5.1 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-----------------------|-------|------|--------|------------------|
| Fermentis SafAle W-68 | Wheat | Dry | 11.5 g | Fermentis Safale |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|------|------|--------|---------|------|
|------|------|--------|---------|------|

| | | | | |
|-------|--------------|-------|------|-----|
| Other | Łuska ryżowa | 150 g | Mash | --- |
|-------|--------------|-------|------|-----|

Notes

- dodanie słołu zakwaszającego do zacieru dopiero po przerwie ferulikowej, przerwa ferulikowa przy $\text{pH} > 5.7$; łuska ryżowa na mash out;

można też zacierać metodą dekokcyjną: najpierw infuzja w 67°C przez 30 minut, a następnie dekokcja jednowarowa i przerwa 20 minut

schłodzenie brzezki do temp. $16-17^{\circ}\text{C}$;

fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji $18-19^{\circ}\text{C}$, dojrzewanie w temp. $20-21^{\circ}\text{C}$;

rozlew - poziom nasycenia 3,0 vol.;

refermentacja - 7 dni

profil wody (ppm): Ca 50-100; Mg 10; SO_4 0-50; Cl 50-100; Alk. całk. 0-50; RA -50-0

Feb 19, 2019, 11:31 PM