

HEFFE PROSTE

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **16**
- SRM **3.5**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **35 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **38.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **48.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **25 liter(s)**
- Total mash volume **33.4 liter(s)**

Steps

- Temp **40 C**, Time **20 min**
- Temp **68 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **76 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **25 liter(s)** of strike water to **43.3C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **40C**
- Keep mash **40 min** at **68C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **76C**
- Sparge using **31.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **48.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	2.5 kg (29.9%)	82 %	4
Grain	Pszeniczny	4 kg (47.9%)	75 %	4
Grain	Viking Pale Ale malt	0.85 kg (10.2%)	80 %	5
Grain	Płatki pszeniczne	1 kg (12%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau Tradition	60 g	60 min	4.2 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM41 Gwoździe i Banany	Wheat	Liquid	106.06 ml	Fermentum Mobile

Notes

- W 40C zacieramy sam sód pszeniczny.
Sód jęczmienny dodaję dopiero do wody 63C
Ew zakwaszanie do 5.2-5.6pH dopiero po przerwie ferulikowej.

Ferulikowa najlepiej zachodzi przy pH większym niż 5.7 z uwagi na to że powstanie wtedy więcej kwasu ferulikowego > czyli przy fermentacji więcej goździka

Feb 24, 2022, 1:51 PM

- Celujemy w wysokie nagazowanie 2,7-3,3 vol CO₂. Butelki umieszczamy w temperaturze pokojowej, żeby przebieg refermentacji był prawidłowy. Próbuujemy po około dwóch tygodniach od butelkowania.

Feb 24, 2022, 1:51 PM