

HEFEWEIZEN

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **4**
- 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 **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **17.8 liter(s)**
- Total mash volume **22.9 liter(s)**

Steps

- Temp **44 C**, Time **20 min**
- Temp **63 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **17.8 liter(s)** of strike water to **47.4C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **44C**
- Keep mash **45 min** at **63C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **12.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	3 kg (58.8%)	--- %	5
Grain	Słód pilzneński zero Viking Malt (Strzegom)	2 kg (39.2%)	--- %	4
Grain	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (2%)	--- %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lubelski	30 g	60 min	4.3 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM41 Gwoździe i banany	Wheat	Liquid	40 ml	Fermentum Mobile

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 brzeczki 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. całkow. 0-50; RA -50-0

Feb 19, 2019, 11:31 PM