

AMERICAN WEIZEN

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **15**
- SRM **4.1**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22.5 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **18.2 liter(s)**
- Total mash volume **23.4 liter(s)**

Steps

- Temp **44 C**, Time **15 min**
- Temp **63 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **18.2 liter(s)** of strike water to **47.4C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **44C**
- Keep mash **45 min** at **63C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **14.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.5 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (50%)	80 %	4
Grain	Strzegom Pszeniczny	2.6 kg (50%)	81 %	6

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus	5 g	20 min	15.7 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	20 min	12.5 %
Dry Hop	Mosaic	25 g	2 day(s)	12.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM41 Gwoździe i Banany	Wheat	Liquid	1000 ml	Fermentum mobile

Notes

- przerwa ferulikowa przy $\text{pH} > 5.7$, schłodzenie brzezki do temp. 17°C (można zadać drożdże w temp. 12°C i stopniowo podnosić do 18°C - powoduje to większą produkcję octanu izoamylu odpowiedzialnego za aromat banana);

fermentacja burzliwa - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji: 18-20°C ;
poziom nasycenia 3,0 vol.;
Jul 20, 2021, 10:46 AM