

# Amerykańska Pszenica

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **3.6**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

## 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 **27 liter(s)**
- Total mash volume **36 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **27 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **30.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **48.1 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	4.5 kg (50%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	4.5 kg (50%)	85 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	35 g	60 min	12 %
Boil	Amarillo	35 g	15 min	9.5 %
Aroma (end of boil)	Citra	65 g	0 min	12 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM20 Białe Walonki	Wheat	Slant	200 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Łuska Ryżowa	250 g	Mash	60 min

## Notes

- Rozcieńczyć do 13 BLG

Na podstawie: <https://www.blog.homebrewing.pl/american-wheat-receptura/>

Ześrutowany sód wsypujemy do 13l wody o temperaturze 69°C i ustalamy temperaturę na 67-68°C i utrzymujemy ją 1 godzinę lub do negatywnej próby jodowej. Podgrzewamy do temperatury 76-78°C i rozpoczynamy filtrację. Wysładzamy aż do uzyskania 23-24l brzeczki.

Gotowanie i chmielenie:

Brzeczke gotujemy 60 minut.

- Brzeczke schładzamy do około 17°C, napowietrzamy i zadajemy drożdżami Wyeast 1010 American Wheat lub FM 50 Kłosa Kansas też suchymi US-05 lub Danstar Nottingham.

Fermentujemy około 7-10 dni temperaturze 17-20°C. Po ustaniu fermentacji piwo możemy zabutelkować, pomijając fermentację cichą.

*Sep 23, 2023, 3:49 PM*