

Zitronen Amerikanen!

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **4.3**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20.5 liter(s)**
- Trub loss **9 %**
- Size with trub loss **22.3 liter(s)**
- Boil time **30 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **23.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **71 %**
- Liquor-to-grist ratio **4.5 liter(s) / kg**
- Mash size **22.5 liter(s)**
- Total mash volume **27.5 liter(s)**

Steps

- Temp **55 C**, Time **60 min**
- Temp **62 C**, Time **15 min**
- Temp **67 C**, Time **20 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **15 min**

Mash step by step

- Heat up **22.5 liter(s)** of strike water to **58.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **55C**
- Keep mash **15 min** at **62C**
- Keep mash **20 min** at **67C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **15 min** at **78C**
- Sparge using **5.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (50%)	80 %	6
Grain	Słód pszeniczny	2 kg (40%)	82 %	5
Grain	Pszenica niestodowana	0.5 kg (10%)	75 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	lunga szyszka po dry hop AIPA (bryła lodu)	28 g	30 min	12.5 %
Whirlpool	Cascade	30 g	15 min	6.8 %

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	skórka z cytryny całej	20 g	Boil	5 min
Water Agent	sok z całej cytryny	30 g	Mash	60 min

Notes

- Iungę dać do fermentora przy zlewaniu po zacieraniu i wlać do gotowania.

Po zlanu brzeczki przedniej zdemontować i wyczyścić bazookę i dopiero rozpocząć wystadzanie.

Cascade dać na flameout po spadku na 90st C i zaprzestać dalszego chłodzenia. Odczekać 15min i wyłąć wszystko do fermentora zanim spadnie do 75st C. W ten sposób sterylizujemy i dajemy dodatkowy czas chmielowi i oszczędzamy mnóstwo roboty. No chill. Drożdże zawsze zdążymy zadać, tylko trzeba mieć lejek sterylny żeby je wlać.

May 15, 2017, 2:39 PM