

# Piwnykraft.pl - American Wheat

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **8.2**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **4 %/h**
- Boil size **26 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.48 liter(s) / kg**
- Mash size **16 liter(s)**
- Total mash volume **20.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **16 liter(s)** of strike water to **73.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **14.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Malt - Pale Ale	2.2 kg (47.8%)	80 %	7
Grain	Viking Malt - Słod pszeniczny	2.2 kg (47.8%)	80 %	6
Grain	Viking Malt - Karmelowy 300	0.2 kg (4.3%)	80 %	300

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus (2017)	15 g	60 min	14.5 %
Boil	Centennial	20 g	0 min	8.5 %
Dry Hop	Centennial	30 g	3 day(s)	8.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Water Agent	Gips piwowarski	4 g	Mash	70 min
-------------	-----------------	-----	------	--------

## Notes

- Przy pierwszej przerwie po 30 minutach mieszam i ewentualnie podgrzewam do zadanej temperatury.  
Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1C na minutę.  
Osiadanie złoża przy filtracji jakieś 15minut  
Woda do wystadzania ma temperaturę 70-80C.  
Przy wystadzaniu zawracam pierwsze pięć litrów i całość wystadzania nie trwa więcej niż 30 minut.  
Podgrzewam z lekko uchyloną pokrywką  
Warze bez pokrywki.  
Po warzeniu filtracja chmielin przez worek filtracyjny 40L.  
Napowietrzanie łopatką na wiertarce jakieś 2 minuty.  
Fermentacja burzliwa 7 dni w temperaturze 19C (dekantacja)  
Fermentacja cicha 7-14 dni (ostanie 3 dni chmielenie na zimno) w temperaturze 19C (dekantacja z filtracją przez hoppers z workiem filtracyjnym i rozlew)  
Nasycenie CO2 na poziomie 2.2  
*Nov 27, 2018, 7:02 PM*