

#20 Redneck American Wheat

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **3.8**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **12 %**
- Size with trub loss **18.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **13 %/h**
- Boil size **23.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **71 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.78 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **22.7 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **74.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **10.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszeniczny	2 kg (42.1%)	85 %	4
Grain	Simpsons - Golden Promise	2 kg (42.1%)	81 %	4
Grain	Weyermann - Carapils	0.35 kg (7.4%)	78 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (8.4%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	10 g	50 min	13 %
Aroma (end of boil)	Nelson Sauvín	20 g	10 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	60 g	0 min	11 %
Na 78 stopni na 30 minut, wpisane zero minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Dry Hop	Nelson Sauvín	20 g	3 day(s)	11 %
Dry Hop	Citra	90 g	3 day(s)	12 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - American Ale II	Ale	Slant	200 ml	Wyeast Labs

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	gips	8 g	Mash	60 min
Fining	mech irlandzki	4 g	Boil	8 min
Other	witamina c	1.6 g	Bottling	---
Other	glukoza	90 g	Bottling	---

Notes

- WARKA 20
26.03.2021
Piwo z zacieraniem słodów (18 litrów fermentowało)
Redneck American Wheat
Słód Simpsons Golden Promise 2kg 14zł
Słód Weyermann Pszeniczny 2kg 13zł
Słód Weyermann Carapils 0,35 kg 2,5zł
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 3zł

Chmiel Nelson Sauvin 100g 24zł
Chmiel Citra 90g 0zł (nagroda)
Chmiel Chinook 10g 1,5zł

Drożdże piwowskie płynne Wyeast 1272 American Ale II 10zł (40zł/4 warki) (w sumie 68zł)

do zacierania dodałem 8 gramów gipsu piwowarskiego, pH zacieru - 5,6
zacierałem w 18 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 23,3 litra brzeczki
po filtracji, przed gotowaniem blg 11, po gotowaniu zostało 20,4 litra brzeczki blg 13
strata na gotowaniu 2,9 litra, strata na przelewaniu 2,8 litra
po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 17,6 litra brzeczki (plus około 0,4 litra startera z gęstwy)
blg początkowe 13

Pomiar blg: po 5 dniach - 3,5 po 22 - 3
Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Przełałem na cichą po 14 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
Straty przy przelewaniu na cichą 1,7 litra

Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 25 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 1,5 litra
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (90 gramów - ~6 gr. na litr piwa),
do butelkowania zostało 15 litrów

Blg początkowe 13, końcowe 3, alk 5,5
14 dni na fermentacji burzliwej, 11 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 20.04.2021, do połowy rozlewu dodałem 0,3 mililitra Hopzoil Majik Twisted Fruitbomb
29 butelek, ~2,90zł za butelkę
Apr 20, 2021, 4:48 PM