

## #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 Sauvin | 20 g   | 10 min   | 11 %       |
| Whirlpool                                                                      | Nelson Sauvin | 60 g   | 0 min    | 11 %       |
| Na 78 stopni na 30 minut, wpisane zero minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU |               |        |          |            |
| Dry Hop                                                                        | Nelson Sauvin | 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 zaciera - 5,6  
zacierałem w 18 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 23,3 litra brzezki  
po filtracji, przed gotowaniem blg 11, po gotowaniu zostało 20,4 litra brzezki blg 13  
strata na gotowaniu 2,9 litra, strata na przelewaniu 2,8 litra  
po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 17,6 litra brzezki (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  
  
Przelełem 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