

Homebrewing.pl - Polska Pszenica

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **29**
- SRM **3.4**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **4 %/h**
- Boil size **25 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **90 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **14 liter(s)**
- Total mash volume **18 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **14 liter(s)** of strike water to **74.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **15 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Malt - Słód pszeniczny	2 kg (50%)	80 %	6
Grain	Viking Malt - Pilzneński	2 kg (50%)	80 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	15 g	60 min	11 %
Boil	lunga	15 g	15 min	11 %
Boil	lunga	30 g	1 min	11 %
Boil	Oktawia	30 g	1 min	7.1 %

Yeasts

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

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc	2 g	Boil	5 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 złoza przy filtracji jakieś 15 minut
Woda do wysładzania ma temperaturę 70-80C.
Przy wysładzaniu zawracam aż do osiągnięcia klarownej brzezki nie trwa więcej niż 30 minut.
Podgrzewam z lekko uchyloną pokrywką
Warze bez pokrywki.
Schładzam do około 18C i w tej samej temperaturze przez 20 minut uwadniam drożdże.
Po warzeniu filtracja chmielin przez worek filtracyjny 40L.
Napowietrzanie łopatką na wiertarce jakieś 2 minuty.
Fermentacja 14 dni w temperaturze 18-20C (dekantacja i rozlew)
Nasycenie CO2 na poziomie 2.2
Dec 6, 2018, 7:45 AM