

American Imperial Wheat

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **71**
- SRM **4.2**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **30 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **31.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **38 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **31.5 liter(s)**
- Total mash volume **40.5 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pszeniczny Vikingmalt	3 kg (33.3%)	80 %	4
Grain	Viking Pale Ale malt	6 kg (66.7%)	80 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Summit	40 g	60 min	16 %
Boil	Summit	20 g	30 min	16 %
Boil	Mosaic	30 g	30 min	4.6 %
Boil	Mosaic	20 g	5 min	12 %
Boil	Lemon drop	30 g	5 min	4.6 %
Dry Hop	Summit	40 g	6 day(s)	17 %
Dry Hop	Lemon drop	70 g	4 day(s)	4.6 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
us-05	Ale	Dry	13 g	fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Płytki ryżowe błyskawiczne	400 g	Mash	45 min

Notes

- Wody do wysładzania około 2/3 garnka
Filtracja - cały fermentor + trochę dodane później
Płatki dodane do zacierania po 15min
Można zmniejszyć ew. ilość wody do zacierania o około 20%
Jul 1, 2018, 3:26 PM