36 imperial american wheat

- Gravity **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **58**
- SRM **4.3**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **26 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **27.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **32.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **72 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **23.6 liter(s)**
- Total mash volume **31.4 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pilsner Malt	3.9 kg *(49.7%)*	81 %	5
Grain	Płatki pszeniczne	3.5 kg *(44.6%)*	85 %	3
Grain	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.45 kg *(5.7%)*	85 %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Boil	Galaxy	50 g	20 min	15.6 %
Boil	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Aroma (end of boil)	Galaxy	50 g	0 min	15.6 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Aroma (end of boil)	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Dry Hop	Simcoe	50 g	3 day(s)	13.2 %
Dry Hop	Mosaic	50 g	3 day(s)	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - Belgian Witbier	Wheat	Slant	350 ml	Wyeast Labs

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	kolendra	20 g	Boil	15 min
Spice	curacao	25 g	Boil	15 min
Spice	słodka skórka pomarańczy	25 g	Boil	15 min

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Spice	trawa cytrynowa	20 g	Boil	15 min
Spice	świeża mięta	20 g	Boil	15 min

Notes

- Płatki pszeniczne wsypujemy do 20L wody, o temp 50º i podnosimy temperaturę do około 65-70º.
  Przetrzymujemy w tej temperaturze około 20-30 minut, ciągle mieszając.
  Następnie wlewamy 5L zimnej wody, wsypujemy słód pilzneński, pszeniczny .
  Ustalamy temperaturę zacieru na poziomie 62º i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze ok 25-30 minut.
  Powoli podnosimy temperaturę do 68-72º i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze aż do negatywnej próby jodowej (zwykle około 60 minut).
  Zacier podgrzewamy do 76º i przenosimy do filtracji.
  Jul 7, 2019, 3:05 PM