

American Idiot

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **3.7**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **14.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.7 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **20.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **14 liter(s)**
- Total mash volume **18 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	2 kg (50%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	2 kg (50%)	85 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	18 g	60 min	11 %
Aroma (end of boil)	Sorachi Ace	20 g	1 min	10 %
Aroma (end of boil)	Nelson Sauvín	20 g	1 min	11 %
Whirlpool	Sorachi Ace	20 g	0 min	10 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	0 min	11 %
Dry Hop	Sorachi Ace	10 g	4 day(s)	10 %
Dry Hop	Nelson Sauvín	10 g	4 day(s)	11 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - Kolsch	Ale	Slant	60 ml	Wyeast Labs

Notes

- Receptura na American Wheat z MPPD 2019
Słody (ok. 12 BLG, po wszystkich stratach 14,5 L, szacuje, że po gotowaniu brzezki było 18,4 L):
Pszeniczny - 2 kg (50 %)
Pilzneński - 2 kg (50 %)
Chmiele (ok. 30 IBU):
lunga @ 60 min - 18 g
Sorachi Ace (20 g) + Nelson Sauvín (20 g) @ 1 min

Sorachi Ace (20 g) + Nelson Sauvin (20 g) @ hop stand 40 min (od 75 st. do 65 st.) z mieszaniem co 5 min - wzburzenie chmielu ruchem chłodnicy zanurzeniowej.

Na hop stand zostało użyte 80 g chmielu, co przy objętości brzeczki 18,4 L daje 4,35 g/L chmielenia na aromat (w procesie gorącym).

Na cichą: Sorachi Ace (10 g) + Nelson Sauvin (10 g) po ukończeniu fermentacji burzliwej (bez przelewania na cichą, chmiel wsypany do piwa z drożdżami na dnie). Czas chmielenia na zimno 4 dni: 2 dni w temperaturze ok. 20 st. i 2 dni w temperaturze opadającej z 20 do 5 st. (lekki coldcrush, na który pozwala styropianowa komora chłodzona petami z lodem)

Na zimno zostało użyte 20 g chmielu, co przy objętości brzeczki 14,5 L daje 1,38 g/L chmielenia na zimno.

Drożdże:

Wyeast 2565 Kolsch (gęstwa - 60 ml, gęstwa tygodniowa)

Proces zacierania i wysładzania:

66 st. @ 50 min (spadek do 62 st.)

70 st. @ 25 min

Zacier ustabilizował się na 5,5 pH. Woda do wysładzania została zakwaszona kwasem fosforowym do pH 5,5.

Proces fermentacji:

Start w 13,5 st. (drożdże zadane do 16 st., potem brzeczka się jeszcze dochłodziła), po 1 dniu wzrost temperatury do ok. 16 st., od 4 dnia temperatura ok. 18 st. Od 9 dnia temperatura 20 st. Od 16 dnia redukcja temperatury do 5 st. (trwało to 2 dni). Piwo po 18 dniach w wiadrze zeszło z 12 do 3-2,5 BLG (odfermentowanie w granicach 75-80%)

Temperatura mierzona termometrem z sondą zanurzoną w piwie.

Butelkowanie:

Do 14,5 l piwa zostało dodane 85 g cukru tj. 2,93 g/but.

Aug 13, 2019, 6:01 PM