

American Wheat

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **3.6**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.8 liter(s)**
- Total mash volume **21 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|--------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Pilzneński | 2.5 kg (47.6%) | 81 % | 4 |
| Grain | Pszeniczny | 2.5 kg (47.6%) | 85 % | 4 |
| Grain | Zakwaszający | 0.25 kg (4.8%) | 79 % | 4 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|------------|--------|----------|------------|
| Dry Hop | Lemon drop | 20 g | 5 day(s) | 4.6 % |
| Boil | Amarillo | 25 g | 60 min | 8.8 % |
| Dry Hop | Centennial | 20 g | 5 day(s) | 9.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-----------------------|------|--------|--------|-------------|
| Wyeast - American Ale | Ale | Liquid | 125 ml | Wyeast Labs |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|------|-----------------|--------|-----------|----------|
| Herb | trawa cytrynowa | 20 g | Secondary | 5 day(s) |

Notes

- Główne składniki mineralne wody mg/l
Wapniowy Ca²⁺48,10
Magnezowy Mg²⁺6,68
Sodowy Na⁺2,10
Potasowy K⁺ 1,20
Wodorowęglanowy HCO₃⁻166,30
Siarczanowy SO₄²⁻10,26
Chlorkowy Cl⁻5,60
Fluorkowy F⁻0,06
Ogólna mineralizacja 251,30mg/l

Zbyt niski poziom składników:

Wapniowego i siarczanowego - konieczny dodatek 3 g gipsu browarniczego (płaska łyżeczka)

Temperatura wody przed dodaniem słoju 69stC

- po dodaniu spadła do 66,5stC

- po 50 min temperatura 64stC

- podgrzanie zacieru do 71stC i utrzymanie temperatury przez 10min

próba jodowa pozytywna po 70min zacierania

Do filtracji dodano 7,5 litrów wody

Przed filtracją przy podnoszeniu temperatury 78stC dodano 0,5 kg łuski orkiszowej namoczonej wcześniej w 3l gorącej wody i odfiltrowanej przed dodaniem.

Łuska pomimo to w dużej mierze unosiła się na powierzchni zacieru. Na szczęście nie wpłynęło to negatywnie na przebieg filtracji.

Przed rozpoczęciem warzenia brzeczki nastawnej 22,9 l gęstość 11,2BLG, po 60min gotowania pozostało 18l brzeczki o gęstości 15BLG.

Dolanie 2L wody zmniejszyło gęstość do poziomu 12,5BLG

Feb 23, 2019, 9:33 AM