

# american wheat milkshake

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **26**
- SRM **4**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.6 liter(s)**
- Total mash volume **19.5 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2 kg (40.2%)	80 %	4
Grain	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (40.2%)	85 %	5
Grain	Płatki pszeniczne	0.47 kg (9.5%)	85 %	3
Sugar	Milk Sugar (Lactose)	0.1 kg (2%)	76.1 %	0
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (6%)	79 %	16
Grain	Płatki owsiane	0.1 kg (2%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	8 g	60 min	11.7 %
Boil	Mosaic	8 g	60 min	12.1 %
Boil	Galaxy	4 g	60 min	14.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	13.7 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	12.1 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	0 min	14.5 %
Whirlpool	Chinook	10 g	0 min	11.7 %
Dry Hop	Galaxy	20 g	---	14.5 %
Dry Hop	Amarillo	20 g	---	9.5 %
Dry Hop	Citra	20 g	---	13.7 %
Dry Hop	Mosaic	20 g	---	12.1 %

## Yeasts

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

## Notes

- Słody dodane do 16l wody o temp 68C.  
Po ustabilizowaniu 62C, grzeję 4 minuty do 67C.  
50 minut w 65-66C  
10 minut grzania do 75C i przeniesienie do filtracji  
Odebrane 3l brzezki przedniej i zawrócone do filtracji.  
Leci szybko i bardzo sprawnie  
Wysładzane do 26l 11,5 blg  
Whirpool w 76 przez 20 minut  
Po wystudzeniu wyszło finalnie 20l 1052 -12,8 BLG  
Przeniesione do piwnicy w temp 17 stopni, po nocy widoczna 2cm piana, po 36h wysoka piana z drożdżami.  
Fermentowane bez rurki.

### CHMIEL NA ZIMNO

odferentowało do..  
zabutelkowane 18,5 l z 135 cukru  
*Apr 2, 2018, 6:06 PM*