

## #68 pszeniczne amerykańskie (Kwaśny uśmiech)

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **16**
- SRM **3.8**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.5 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **6 liter(s) / kg**
- Mash size **29.4 liter(s)**
- Total mash volume **34.3 liter(s)**

### Steps

- Temp **64 C**, Time **55 min**
- Temp **72 C**, Time **5 min**

### Mash step by step

- Heat up **29.4 liter(s)** of strike water to **67.7C**
- Add grains
- Keep mash **55 min** at **64C**
- Keep mash **5 min** at **72C**
- Sparge using **2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.5 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszeniczny	2.2 kg (44.9%)	85 %	4
Grain	Viking Pale Ale malt	2 kg (40.8%)	80 %	5
Grain	Rice, Flaked	0.3 kg (6.1%)	70 %	2
Grain	Płatki pszeniczne	0.3 kg (6.1%)	60 %	3
Grain	Bestmalz Red X	0.1 kg (2%)	79 %	30

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	5 g	0 min	10 %
Boil	Simcoe	5 g	20 min	13.2 %
Boil	Ekuanot	5 g	20 min	14 %
Boil	Mosaic	5 g	20 min	10 %
Boil	Citra	5 g	20 min	12 %
Boil	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Boil	Ekuanot	10 g	0 min	14 %
Boil	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Boil	Citra	10 g	0 min	12 %

### Yeasts

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

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM53 Voss kveik	Ale	Liquid	1000 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Kwas mlekowy	7.6 g	Mash	0 min

## Notes

- 29.07.2022 warzenie  
Próba korekty pH kwasem mlekowym na 5.9, nie korygowałem dalej z obawy na negatywne odczucia kwasem mlekowym.  
Blg po zacieraniu 10.2 wyszło 23L  
Do pseudo wysładzania użyłem 1L wody z kranu.  
Wyszło 24L 11.3blg ?  
Chłodzenie do 40°C przebiegło bardzo szybko, pre chiller sprawuje się świetnie. Zużyłem do chłodzenia jedynie 20L wody.

Finalnie 21L 11.8 blg.

Temperatura fermentacji 40°C

Dodana fiołka fm53 bez startera. Na drugi dzień pracują elegancko :)

*Jul 30, 2022, 9:59 AM*

- Blg 2.3  
ABV 5.1% Odfermentowanie 81.1%  
4.46 pH :/  
*Aug 8, 2022, 7:33 PM*
- Degustacja:  
Vossy delikatnie obniżył pH przez co piwo idzie w stronę delikatnie kwaśną.  
Kolor ładny piana natomiast szybko znika.  
W aromacie dominują vossy, chmiele raczej ciężko wyczuwalne.  
W smaku dość ciekawe natomiast brakuje ciała. Czuć posmak ryżu.

Podsumowanie:

Kveiki okazały się złym pomysłem na ten styl. Recepta do poprawy, usunął bym ryż dodał więcej słodu karmelowego oraz przesunął temperaturę zacierania (66-68°C). Zmiana drożdży na bardziej neutralne.

*Aug 12, 2022, 11:56 AM*