

#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 **BREWNES.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 siodu karmelowego oraz przesunął temperaturę zacierania (66-68°C). Zmiana drożdży na bardziej neutralne.

Aug 12, 2022, 11:56 AM