

# American Wheat (pszeniczne)

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **26**
- 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 **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.5 liter(s)**
- Total mash volume **22 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **16.5 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **15.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.5 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzniejszy	2.5 kg (45.5%)	80 %	4
Grain	Pszeniczny	3 kg (54.5%)	85 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	15 g	60 min	12.8 %
Boil	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Aroma (end of boil)	Citra	30 g	0 min	12.8 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11 g	---

## Notes

- Brzeczke schładzamy do około 17°C, napowietrzamy i zadajemy drożdżami. Fermentujemy około 7-10 dni temperaturze 17-20°C. Po ustaniu fermentacji piwo możemy zabutelkować, pomijając fermentację cichą. Butelkujemy z dodatkiem 150g glukozy. Piwo najlepsze jest młode, pierwsze butelki możemy otworzyć po 2-3 tygodniach od rozlewu.  
*Oct 3, 2019, 1:31 PM*