

# Ameryko Wróć z Nowej Zelandii

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **16**
- SRM **3.4**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **17 %/h**
- Boil size **33.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **20 liter(s)**
- Total mash volume **25 liter(s)**

## Steps

- Temp **50 C**, Time **0 min**
- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **20 liter(s)** of strike water to **53.8C**
- Add grains
- Keep mash **0 min** at **50C**
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **18.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **33.1 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszeniczny	1.7 kg (34%)	85 %	4
Grain	Briess - Pale Ale Malt	1.2 kg (24%)	80 %	7
Grain	Acid Malt	0.1 kg (2%)	58.7 %	6
Grain	Wheat, Flaked	1.5 kg (30%)	77 %	4
Grain	Oats, Flaked	0.5 kg (10%)	80 %	2

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Taiheke NZ 2017	10 g	60 min	7.6 %
Aroma (end of boil)	Taiheke	15 g	15 min	7.6 %
Aroma (end of boil)	Taiheke	25 g	5 min	7.6 %
Whirlpool	Taiheke	50 g	0 min	7.6 %
Whirlpool	Wai-iti NZ 2018	50 g	0 min	1.6 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM52 Amerykański Sen	Ale	Slant	200 ml	Fermentum Mobile

## Notes

- Płatki skleikowane (doprowadzone do wrzenia) w 10l wody.  
Dolanie 10l wody i wsypanie reszty słodów (dolać gorącą wodę z kranu i sprawdzić temperaturę przed dolaniem ostatnich dwóch litrów - albo wrzątek albo zimna dla korekty)  
Łuska ryżowa namoczona w wodzie o temperaturze około 30 stopni przez 4 godziny przed zadaniem.  
Ustabilizowanie temperatury na poziomie 70 stopni i pozostawione na godzinę.  
Podgrzew do 77 stopni. Przerwa 10 minut i przeniesione do kadzi filtracyjnej.  
Dodane 10ml kwasu fosforowego dla obniżenia ph (6,2->5,8) choć po ostudzeniu zacieru wyszło 5,85 przed dodaniem kwasu.  
*Apr 19, 2020, 4:09 PM*