

# AWx1

---

- Gravity **11.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **4.8**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **15.2 liter(s)**
- Total mash volume **19 liter(s)**

## Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**

## Mash step by step

- Heat up **15.2 liter(s)** of strike water to **70.6C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Sparge using **13.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.9 kg (50%)	85 %	5
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	1.9 kg (50%)	85 %	7

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	40 min	15.5 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Aroma (end of boil)	Citra	5 g	10 min	12 %
Dry Hop	Citra	20 g	3 day(s)	12 %
Dry Hop	Citra	10 g	0 day(s)	12 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	10 g	Fermentis

## Notes

- Zacieranie przebiegło planowo, temperatura przez cały czas wahała się pomiędzy 63 a 65°C. W trakcie zasypywania sładów powstało dużo grudek co mogło negatywnie wpłynąć na ekstrakcję. Ilość brzezki po wysładzaniu była znacząco mniejsza - 19l o ekstrakcie 10,5 blg zamiast 25,3l. Gotowanie z chmielem odbywało się pod częściowym przykryciem, chmiele dodawane były zgodnie z planem, lecz nie uwzględniono mniejszej wydajności. Smak brzezki po wysładzaniu był bardzo gorzki, goryczka

nieprzyjemna, zalegająca. Fermentacja burzliwa rozpoczęta 16.04.2016 o 22:00. 17.04.2016 o 18:00 fermentor został przeniesiony do chłodniejszego pomieszczenia.

*Apr 17, 2016, 7:00 PM*