

# Fruit Wheat z porzeczką czerwoną

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **18**
- SRM **3**
- 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 **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **11.1 liter(s)**
- Total mash volume **14.8 liter(s)**

## Steps

- Temp **62 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **11.1 liter(s)** of strike water to **69C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **62C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **17.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszoniczny	1.85 kg (50%)	85 %	4
Grain	Pilznieński	1.85 kg (50%)	81 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	20 g	60 min	7.9 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Notes

- 28.04.  
Wysładzanie ok 19,5 l wody  
Brzeczka przednia = 10,2 BLG ok 25,5 l.  
Brzeczka nastawna = ok 11.2 BLG ok 19,5 l

Fermentacja w temp 17-22

13.05 - złane na cichą na dwa wiadra

BLG = 3,3

Część 1: Fruit Wheat + 750g porzeczki czerwonej (ok 10 l)

Część 2: Hoppy Wheat (ok 9,5l) -> 8.06. 29g CHinook + 15g Cascade

BUTELKOWANIE:

9.06.

Część 1: Fruit Wheat + 68g cukru

Część 2: Hoppy Wheat + 61g cukru

*Apr 28, 2022, 6:19 PM*