

# Pół Wieku Poezji

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **50**
- SRM **4.2**
- Style **American IPA**

## 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 **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **24 liter(s)**

## Steps

- Temp **62 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**

## Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **69C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **62C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Sparge using **19.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	3 kg (50%)	81 %	4
Grain	Żytni	2 kg (33.3%)	85 %	8
Grain	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Amarillo	25 g	40 min	9.5 %
Aroma (end of boil)	Citra	25 g	15 min	12 %
Aroma (end of boil)	Chinook	25 g	15 min	13 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %
Dry Hop	Chinook	25 g	3 day(s)	13 %
Dry Hop	Citra	25 g	3 day(s)	12 %

## Yeasts

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

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Flavor	suszona skórka pomarańczy	20 g	Boil	10 min
Flavor	Świeża skórka pomarańczy	100 g	Boil	10 min
Flavor	Sok z pomarańczy	400 g	Primary	14 day(s)

## Notes

- Fermentujemy około 7-10 dni (fermentacja burzliwa). Temperatura fermentacji: 12-25°C optymalnie 15-22°C  
Butelkujemy z dodatkiem 190 g glukozy

"Warto zwrócić uwagę na różnicę w podejściu do tego stylu przez browary w Polsce i w USA. Podczas gdy w Stanach Zjednoczonych piwa reprezentujące ten styl są często nachmielone w stopniu niskim, o tyle w Polsce styl wyewoluował w stronę piw mocniej chmielonych, przypominających american pale ale" - <https://kompediumpiwa.pl/american-wheat/>

Temp. podania 8-10°C, szkło degustacyjne - shaker, szklanka pintowa, weizen.

*Jun 28, 2021, 12:20 PM*