

#Sowa 27 - Amerykańska Pszenica

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **62**
- SRM **5.5**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12.9 liter(s)**
- Total mash volume **17.2 liter(s)**

Steps

- Temp **69 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **15 min**

Mash step by step

- Heat up **12.9 liter(s)** of strike water to **77.2C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **69C**
- Keep mash **15 min** at **78C**
- Sparge using **15.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24.1 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszeniczny	2.5 kg (58.1%)	85 %	4
Grain	Pilznieński	1.5 kg (34.9%)	81 %	4
Grain	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (7%)	70 %	80

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	7 g	60 min	13 %
Boil	Sabro	15 g	55 min	15 %
Boil	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Boil	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Boil	Citra	25 g	5 min	13 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Dry	10 g	Mangrove Jack's

Notes

- Brzeczka startowa około 11 BLG przy 19 litrach, odfermentowało do 3 BLG.

Dodanie Sabro do oryginalnego przepisu (Amerykańska Pszenica 10 BLG 20 l z Twojego Browaru) było zdecydowanie słuszną decyzją. Koniecznie trzeba powtórzyć ten przepis.

Start 09.10.2020, butelkowanie 07.11.2020. Wpis ten dokonałem 07.12.2020 a tu pozostało tylko 8 butelek...

Dec 7, 2020, 1:56 PM