

# Warsztaty KRK e.9 - 22.08.21r

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **32**
- SRM **3.1**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **24.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **10.8 liter(s)**
- Total mash volume **14.4 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 **10.8 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 **17.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24.4 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	1.8 kg (50%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	1.8 kg (50%)	85 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mosaic	10 g	60 min	11.1 %
Boil	Citra	10 g	15 min	12.2 %
Aroma (end of boil)	Citra	15 g	5 min	12.2 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	20 g	5 min	11.1 %
Dry Hop	Citra	30 g	3 day(s)	12.2 %
Dry Hop	Mosaic	20 g	3 day(s)	11.1 %

## Notes

- 22.08. - warzenie na warsztacie  
brzeczka przednia = 10,5 BLG (23 litry )  
brzeczka nastawna = 12 BLG ( 17,5 litra)  
Straty po gotowaniu = ok 0,5 litra  
odparowanie = 5 litrów ! (21% !!!!)

23.08 godz 12:00 zadanie drożdży (2,5 tygodniowa gęstwa US-05)

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

24.08 godz ok 12 - zero oznak fermentacji, w fermentorze zero piany

24.08 godz ok 17 - zadanie drugich drożdży US-05 uwodnionych ze świeżej saszetki. W fermentorze była delikatna warstewka piany

25.08 godziny późno popołudniowe - jest piana, aromat trochę kwaśnawy, brak bulkania (temp. 18-19 stopni C)

Od 29.08 piwo przeniesione poza pudło( temp 21-22 stopnie)

30.08. pomiar ekstraktu = 3,9 blg

NA ZIMNO:

noc z 17.09 na 18.09

20g Mosaic

30g Citra

BUTELKOWANIE

22.09.

115g cukru z 950 ml wody

Lekki aromat i posmak chemiczny, coś jak farba momentami, ale przykryte przez świeży aromat chmielowy z chmielenia na zimno.

*Aug 23, 2021, 5:33 PM*