AMERICAN WHEAT

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **26**
- SRM **3.7**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **20.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **28.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **18.4 liter(s)**
- Total mash volume **23 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **18.4 liter(s)** of strike water to **70.6C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Sparge using **14.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	3 kg *(65.2%)*	85 %	5
Grain	Słód pilzneński Viking Malt (Strzegom)	1.5 kg *(32.6%)*	81 %	4
Grain	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg *(2.2%)*	81 %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Centennial	10 g	60 min	8.5 %
Boil	Centennial	15 g	30 min	8.5 %
Whirlpool	Centennial	25 g	15 min	8.5 %
Dry Hop	Centennial	50 g	4 day(s)	8.5 %

Yeasts

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

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time

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

Other	Łuska ryżowa	150 g	Mash	---

Notes

- łuska ryżowa na mash out;
  chmielenie na whirlpool/hopstand 20 minut od 85°C;
  schłodzenie brzeczki do temp. 16-17°C;
  fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 17-18°C, dojrzewanie w temp. 19-20°C;
  przed rozlewem 2-dniowy cold crash w temp. 0-4°C;
  rozlew - poziom nasycenia 2,0-2,1 vol.;
  refermentacja - 14 dni

  profil wody (ppm): Ca 50-100; Mg 10; SO4 50-100; Cl 50-100; Alk. całk. 0-50; RA -50-0

  opcja: z dodatkiem przy rozlewie liści limonki kaffir w ilości 7g na 10 litrów piwa; liście zalane niewielką ilością wody i zagotowane, a następnie "herbatka" dodana do fermentora przed butelkowaniem razem z glukozą
  Jan 19, 2019, 4:04 PM