

Kveikowa Pszenica

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **30**
- SRM **3.7**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **16.2 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **17 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **20.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12.3 liter(s)**
- Total mash volume **16.4 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszoniczny	2 kg (48.8%)	85 %	4
Grain	Pilzneński	2 kg (48.8%)	81 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.1 kg (2.4%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Boil	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Boil	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Boil	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Dry Hop	mosaic	10 g	0 day(s)	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Kveik #18	Ale	Slant	10 ml	brak

Notes

- Przy rozlewie- cześć butelek bez dodatków - glukoza do refermentacji
kilka butelek z domowym syropem malinowym do refermentacji
kilka butelek słodzik + syrop malinowy
kilka butelek słodzik +glukoza
Apr 13, 2020, 6:44 PM