

## #20 Redneck American Wheat

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **3.8**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **12 %**
- Size with trub loss **18.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **13 %/h**
- Boil size **23.3 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **71 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.78 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **22.7 liter(s)**

### Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **74.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **10.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.3 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszeniczny	2 kg (42.1%)	85 %	4
Grain	Simpsons - Golden Promise	2 kg (42.1%)	81 %	4
Grain	Weyermann - Carapils	0.35 kg (7.4%)	78 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (8.4%)	85 %	3

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	10 g	50 min	13 %
Aroma (end of boil)	Nelson Sauvín	20 g	10 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	60 g	0 min	11 %
Na 78 stopni na 30 minut, wpisane zero minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Dry Hop	Nelson Sauvín	20 g	3 day(s)	11 %
Dry Hop	Citra	90 g	3 day(s)	12 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - American Ale II	Ale	Slant	200 ml	Wyeast Labs

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	gips	8 g	Mash	60 min
Fining	mech irlandzki	4 g	Boil	8 min
Other	witamina c	1.6 g	Bottling	---
Other	glukoza	90 g	Bottling	---

## Notes

- WARKA 20  
26.03.2021  
Piwo z zacieranem słodów (18 litrów fermentowało)  
Redneck American Wheat  
Słód Simpsons Golden Promise 2kg 14zł  
Słód Weyermann Pszeniczny 2kg 13zł  
Słód Weyermann Carapils 0,35 kg 2,5zł  
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 3zł  
  
Chmiel Nelson Sauvín 100g 24zł  
Chmiel Citra 90g 0zł (nagroda)  
Chmiel Chinook 10g 1,5zł  
  
Drożdże piwowarskie płynne Wyeast 1272 American Ale II 10zł (40zł/4 warki) (w sumie 68zł)  
  
do zacierania dodałem 8 gramów gipsu piwowarskiego, pH zacieru - 5,6  
zacierałem w 18 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 23,3 litra brzezki  
po filtracji, przed gotowaniem blg 11, po gotowaniu zostało 20,4 litra brzezki blg 13  
strata na gotowaniu 2,9 litra, strata na przelewaniu 2,8 litra  
po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 17,6 litra brzezki (plus około 0,4 litra startera z gęstwy)  
blg początkowe 13  
  
Pomiar blg: po 5 dniach - 3,5 po 22 - 3  
Straty na mierzeniu blg 0,3 litra  
  
Przelałem na cichą po 14 dniach burzliwej, zebrałem gęstwą  
Straty przy przelewaniu na cichą 1,7 litra  
  
Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury  
  
Filtrowałem i butelkowałem po 25 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 1,5 litra  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (90 gramów - ~6 gr. na litr piwa),  
do butelkowania zostało 15 litrów  
  
Blg początkowe 13, końcowe 3, alk 5,5  
14 dni na fermentacji burzliwej, 11 dni na fermentacji cichej  
  
Butelkowałem 20.04.2021, do połowy rozlewu dodałem 0,3 mililitra Hopzoil Majik Twisted Fruitbomb  
29 butelek, ~2,90zł za butelkę  
Apr 20, 2021, 4:48 PM