

# AMERICAN WHEAT

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **27**
- SRM **3.9**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **16.1 liter(s)**
- Total mash volume **20.7 liter(s)**

## Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **16.1 liter(s)** of strike water to **71.4C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **12.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24.2 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	2.7 kg (58.8%)	--- %	5
Grain	Słód pilzneński zero Viking Malt (Strzegom)	1.8 kg (39.2%)	--- %	4
Grain	Słód zakwaszający Weyermann®	0.09 kg (2%)	--- %	5

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Sterling	15 g	60 min	7.6 %
Boil	Liberty	15 g	30 min	7.7 %
Whirlpool	Liberty	15 g	15 min	7.7 %

## Yeasts

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

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Other	Łuska ryżowa	150 g	Mash	---
-------	--------------	-------	------	-----

## Notes

- łuska ryżowa na mash out;  
schłodzenie brzeczki do temp. 15-16°C;  
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 18-20°C, dojrzewanie w temp. 20-22°C

rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0 vol.;  
refermentacja - 10 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*