

Zitronen Amerikanen!

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **4.3**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20.5 liter(s)**
- Trub loss **9 %**
- Size with trub loss **22.3 liter(s)**
- Boil time **30 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **23.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **71 %**
- Liquor-to-grist ratio **4.5 liter(s) / kg**
- Mash size **22.5 liter(s)**
- Total mash volume **27.5 liter(s)**

Steps

- Temp **55 C**, Time **60 min**
- Temp **62 C**, Time **15 min**
- Temp **67 C**, Time **20 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **15 min**

Mash step by step

- Heat up **22.5 liter(s)** of strike water to **58.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **55C**
- Keep mash **15 min** at **62C**
- Keep mash **20 min** at **67C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **15 min** at **78C**
- Sparge using **5.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.4 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|-----------------------|--------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (50%) | 80 % | 6 |
| Grain | Słód pszeniczny | 2 kg (40%) | 82 % | 5 |
| Grain | Pszenica niestodowana | 0.5 kg (10%) | 75 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|------------|--|--------|--------|------------|
| First Wort | lunga szyszka po dry hop AIPA (bryła lodu) | 28 g | 30 min | 12.5 % |
| Whirlpool | Cascade | 30 g | 15 min | 6.8 % |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------------|------------------------|--------|---------|--------|
| Spice | skórka z cytryny całej | 20 g | Boil | 5 min |
| Water Agent | sok z całej cytryny | 30 g | Mash | 60 min |

Notes

- Iungę dać do fermentora przy zlewaniu po zacieraniu i wlać do gotowania.

Po zlanu brzeczki przedniej zdemontować i wyczyścić bazookę i dopiero rozpocząć wystadzanie.

Cascade dać na flameout po spadku na 90st C i zaprzestać dalszego chłodzenia. Odczekać 15min i wyłąć wszystko do fermentora zanim spadnie do 75st C. W ten sposób sterylizujemy i dajemy dodatkowy czas chmielowi i oszczędzamy mnóstwo roboty. No chill. Drożdże zawsze zdążymy zadać, tylko trzeba mieć lejek sterylny żeby je wlać.

May 15, 2017, 2:39 PM