

# American Wheat

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **3.6**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.8 liter(s)**
- Total mash volume **21 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	2.5 kg (47.6%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	2.5 kg (47.6%)	85 %	4
Grain	Zakwaszający	0.25 kg (4.8%)	79 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Dry Hop	Lemon drop	20 g	5 day(s)	4.6 %
Boil	Amarillo	25 g	60 min	8.8 %
Dry Hop	Centennial	20 g	5 day(s)	9.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - American Ale	Ale	Liquid	125 ml	Wyeast Labs

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Herb	trawa cytrynowa	20 g	Secondary	5 day(s)

## Notes

- Główne składniki mineralne wody mg/l  
Wapniowy Ca<sup>2+</sup> .....48,10  
Magnezowy Mg<sup>2+</sup> .....6,68  
Sodowy Na<sup>+</sup> .....2,10  
Potasowy K<sup>+</sup> ..... 1,20  
Wodorowęglanowy HCO<sub>3</sub><sup>-</sup> .....166,30  
Siarczanowy SO<sub>4</sub><sup>2-</sup> .....10,26  
Chlorkowy Cl<sup>-</sup> .....5,60  
Fluorkowy F<sup>-</sup> .....0,06  
Ogólna mineralizacja 251,30mg/l

Zbyt niski poziom składników:

Wapniowego i siarczanowego - konieczny dodatek 3 g gipsu browarniczego (płaska łyżeczka)

Temperatura wody przed dodaniem słoju 69stC

- po dodaniu spadła do 66,5stC

- po 50 min temperatura 64stC

- podgrzanie zacieru do 71stC i utrzymanie temperatury przez 10min

próba jodowa pozytywna po 70min zacierania

Do filtracji dodano 7,5 litrów wody

Przed filtracją przy podnoszeniu temperatury 78stC dodano 0,5 kg łuski orkiszowej namoczonej wcześniej w 3l gorącej wody i odfiltrowanej przed dodaniem.

Łuska pomimo to w dużej mierze unosiła się na powierzchni zacieru. Na szczęście nie wpłynęło to negatywnie na przebieg filtracji.

Przed rozpoczęciem warzenia brzeczki nastawnej 22,9 l gęstość 11,2BLG, po 60min gotowania pozostało 18l brzeczki o gęstości 15BLG.

Dolanie 2L wody zmniejszyło gęstość do poziomu 12,5BLG

Feb 23, 2019, 9:33 AM