

American Wheat - Mandarina Bavaria & Mosaic

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **3.5**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **18.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9.9 liter(s)**
- Total mash volume **13.2 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **9.9 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **0 min** at **76C**
- Sparge using **11.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **18.3 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---|----------------|-------|-----|
| Grain | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 1.5 kg (45.5%) | 80 % | 4 |
| Grain | Słód pszeniczny Bestmalz | 1.5 kg (45.5%) | 80 % | 4 |
| Grain | Płatki pszeniczne | 0.3 kg (9.1%) | 60 % | 4 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-------------------|--------|----------|------------|
| Boil | Mosaic | 10 g | 60 min | 11.2 % |
| Boil | Mandarina Bavaria | 10 g | 15 min | 8.8 % |
| Dry Hop | Mandarina Bavaria | 50 g | 1 day(s) | 8.8 % |
| Dry Hop | Mosaic | 15 g | 1 day(s) | 11.2 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 11 g | Fermentis |

Notes

- woda 69 stopni + słody / zacier 66 stopni
zacieranie 60'

próba jodowa
wygrzew 76'
filtracja/wysładzanie
gotowanie 60'
chłodzenie do ok 20 stopni
napowietrzenie brzezki i zadanie drożdży
fermentacja 7-10 dni w temperaturze 17-20 stopni
sprawdzić blg
* przelać na fermentację cichą - dodać chmiel
* kilka dni - sprawdzić blg

przygotować syrop z wody i cukru/glukozy (przeliczyć ilości)
ostudzić do temperatury piwa i wlać na dno czystego fermentora
przebrać piwo na syrop z cukru
butelkować
Jan 20, 2022, 7:31 PM