

# Ameryka pszeniczna

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **3.5**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.8 liter(s)**
- Total mash volume **25 liter(s)**

## Steps

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

## Mash step by step

- Heat up **18.8 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Sparge using **19.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszeniczny	3.5 kg (56%)	85 %	4
Grain	Pilzneński	2 kg (32%)	81 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8%)	60 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.25 kg (4%)	--- %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	10 g	40 min	10 %
Aroma (end of boil)	Citra	20 g	30 min	12 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US 5 po Polish pale ale	Ale	Slant	200 ml	---

## Notes

- Zacieranie  
Płatki pszenne dodać w 45 stopniach 10 min  
Resztę dodać już na 68 stopniach na godzinę  
Dodać łuskę ryżowa 50 gram.  
Gotowanie chmielu wg przepisu.  
*May 11, 2024, 7:13 AM*