

# Amerykańska Pszenica

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **70**
- SRM **5.5**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **7 %**
- Size with trub loss **13.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **16.5 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **11.2 liter(s)**
- Total mash volume **14.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **50 C**, Time **30 min**
- Temp **64 C**, Time **45 min**
- Temp **70 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **11.2 liter(s)** of strike water to **54.3C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **50C**
- Keep mash **45 min** at **64C**
- Keep mash **20 min** at **70C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **8.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **16.5 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pszeniczny Weyermann	1.76 kg (54.8%)	82 %	4
Grain	Słód pale ale Weyermann	1.2 kg (37.4%)	82 %	6
Grain	Karmelowy Czerwony	0.22 kg (6.9%)	75 %	59
Grain	Weyermann - Acidulated Malt	0.03 kg (0.9%)	80 %	6

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Dry Hop	Citra	30 g	5 day(s)	12 %
Dry Hop	Amarillo	20 g	5 day(s)	9.5 %

Dry Hop	Citra	30 g	2 day(s)	12 %
Dry Hop	Amarillo	15 g	2 day(s)	9.5 %

## Yeasts

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

## Notes

- Oryginalny przepis: [https://www.wiki.piwo.org/American\\_Wheat,\\_Tomasz\\_Maci%C4%85g\\_\(pociag\)](https://www.wiki.piwo.org/American_Wheat,_Tomasz_Maci%C4%85g_(pociag))

Wysładzanie wodą o temp. 78 stopni

Można dodać 5g gipsu piwowarskiego i 9ml chlorku wapnia 33% do wody do zacierania

Fermentacja burzliwa - 7 dni (18 stopni)

Fermentacja cicha - 7 dni (18 stopni)

Refermentacja w butelkach: 2 tygodnie (temp. pokojowa)

Rozlew:

200ml syropu wody i 83 gram glukozy (2.5 vol)

IBU wyliczone: 42 (wyliczone w tym przepisie jest niepoprawne)

*Feb 28, 2018, 9:57 AM*