

Ameryko Wróć z Nowej Zelandii

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **16**
- SRM **3.4**
- 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 **17 %/h**
- Boil size **33.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **20 liter(s)**
- Total mash volume **25 liter(s)**

Steps

- Temp **50 C**, Time **0 min**
- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **20 liter(s)** of strike water to **53.8C**
- Add grains
- Keep mash **0 min** at **50C**
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **18.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **33.1 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|------------------------|--------------|--------|-----|
| Grain | Pszeniczny | 1.7 kg (34%) | 85 % | 4 |
| Grain | Briess - Pale Ale Malt | 1.2 kg (24%) | 80 % | 7 |
| Grain | Acid Malt | 0.1 kg (2%) | 58.7 % | 6 |
| Grain | Wheat, Flaked | 1.5 kg (30%) | 77 % | 4 |
| Grain | Oats, Flaked | 0.5 kg (10%) | 80 % | 2 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|-----------------|--------|--------|------------|
| Boil | Taiheke NZ 2017 | 10 g | 60 min | 7.6 % |
| Aroma (end of boil) | Taiheke | 15 g | 15 min | 7.6 % |
| Aroma (end of boil) | Taiheke | 25 g | 5 min | 7.6 % |
| Whirlpool | Taiheke | 50 g | 0 min | 7.6 % |
| Whirlpool | Wai-iti NZ 2018 | 50 g | 0 min | 1.6 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|----------------------|------|-------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Slant | 200 ml | Fermentum Mobile |

Notes

- Płatki skleikowane (doprowadzone do wrzenia) w 10l wody.
Dolanie 10l wody i wsypanie reszty słodów (dolać gorącą wodę z kranu i sprawdzić temperaturę przed dolaniem ostatnich dwóch litrów - albo wrzątek albo zimna dla korekty)
Łuska ryżowa namoczona w wodzie o temperaturze około 30 stopni przez 4 godziny przed zadaniem.
Ustabilizowanie temperatury na poziomie 70 stopni i pozostawione na godzinę.
Podgrzew do 77 stopni. Przerwa 10 minut i przeniesione do kadzi filtracyjnej.
Dodane 10ml kwasu fosforowego dla obniżenia ph (6,2->5,8) choć po ostudzeniu zacieru wyszło 5,85 przed dodaniem kwasu.
Apr 19, 2020, 4:09 PM