

Pół Wieku Poezji

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **19**
- SRM **3.4**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **50 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **52.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **63.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **33 liter(s)**
- Total mash volume **44 liter(s)**

Steps

- Temp **62 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**

Mash step by step

- Heat up **33 liter(s)** of strike water to **69C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **62C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Sparge using **41.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **63.3 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Pilzneński | 6.5 kg (59.1%) | 81 % | 4 |
| Grain | Pszeniczny | 4.5 kg (40.9%) | 85 % | 4 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|----------|--------|--------|------------|
| Boil | Amarillo | 46 g | 50 min | 9.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|-------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Wheat | Dry | 23 g | Fermentis |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|---------------------------|--------|---------|--------|
| Flavor | suszona skórka pomarańczy | 40 g | Boil | 10 min |
| Flavor | Świeża skórka pomarańczy | 200 g | Boil | 10 min |
| Flavor | Sok z pomarańczy | 400 g | Mash | 70 min |

Notes

- Fermentujemy około 7-10 dni (fermentacja burzliwa). Temperatura fermentacji: 12-25°C optymalnie 15-22°C
Butelkujemy z dodatkiem 190 g glukozy

"Warto zwrócić uwagę na różnicę w podejściu do tego stylu przez browary w Polsce i w USA. Podczas gdy w Stanach Zjednoczonych piwa reprezentujące ten styl są często nachmielone w stopniu niskim, o tyle w Polsce styl wyewoluował w stronę piw mocniej chmielonych, przypominających american pale ale" - <https://kompediumpiwa.pl/american-wheat/>

Temp. podania 8-10°C, szkło degustacyjne - shaker, szklanka pintowa, weizen.

Jun 28, 2021, 12:20 PM