

Strawberry Wheat Ale

- Gravity **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **22**
- SRM **3.6**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **5.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **6.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **3.6 liter(s)**
- Total mash volume **4.8 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **40 min**
- Temp **70 C**, Time **20 min**

Mash step by step

- Heat up **3.6 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **68C**
- Keep mash **20 min** at **70C**
- Sparge using **4.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **6.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Wheat Malt	0.5 kg (41.7%)	83 %	5
Grain	Płatki pszeniczne	0.2 kg (16.7%)	85 %	3
Grain	Viking Pilsner malt	0.4 kg (33.3%)	82 %	4
Grain	Weyermann - Carapils	0.1 kg (8.3%)	78 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	5 g	60 min	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	5 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	truskawki	2000 g	Secondary	5 day(s)

Notes

- Warka eksperymentalna.

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Truskawki umyć, odszypułkować, zamrozić na 2-3 dni.

Zamrożone truskawy do dużego słoja, słoję zakręcić, do gotującej się wody wrzucić, trzymać 15-20 minut, żeby się spasteryzowały, potem myk do pończochoy i do piwa na 5-6 dni, albo do czasu aż drożdże nie przejedzą nowej porcji cukrów

May 26, 2018, 3:16 PM