# #20 Redneck American Wheat

---

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **3.8**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **12 %**
- Size with trub loss **18.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **13 %/h**
- Boil size **23.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **71 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.78 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **22.7 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **74.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **10.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|---|---|---|---|---|
| Grain | Pszeniczny | 2 kg *(42.1%)* | 85 % | 4 |
| Grain | Simpsons - Golden Promise | 2 kg *(42.1%)* | 81 % | 4 |
| Grain | Weyermann - Carapils | 0.35 kg *(7.4%)* | 78 % | 4 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.4 kg *(8.4%)* | 85 % | 3 |

## Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---|---|---|---|---|
| Boil | Chinook | 10 g | 50 min | 13 % |
| Aroma (end of boil) | Nelson Sauvin | 20 g | 10 min | 11 % |
| Whirlpool | Nelson Sauvin | 60 g | 0 min | 11 % |
| Na 78 stopni na 30 minut, wpisane zero minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU | | | | |
| Dry Hop | Nelson Sauvin | 20 g | 3 day(s) | 11 % |
| Dry Hop | Citra | 90 g | 3 day(s) | 12 % |

## Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---|---|---|---|---|
| Wyeast - American Ale II | Ale | Slant | 200 ml | Wyeast Labs |

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

## Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|---|---|---|---|---|
| Water Agent | gips | 8 g | Mash | 60 min |
| Fining | mech irlandzki | 4 g | Boil | 8 min |
| Other | witamina c | 1.6 g | Bottling | --- |
| Other | glukoza | 90 g | Bottling | --- |

## Notes

- WARKA 20
  26.03.2021
  Piwo z zacieraniem słodów (18 litrów fermentowało)
  Redneck American Wheat
  Słód Simpsons Golden Promise 2kg 14zł
  Słód Weyermann Pszeniczny 2kg 13zł
  Słód Weyermann Carapils 0,35 kg 2,5zł
  Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 3zł

  Chmiel Nelson Sauvin 100g 24zł
  Chmiel Citra 90g 0zł (nagroda)
  Chmiel Chinook 10g 1,5zł

  Drożdże piwowarskie płynne Wyeast 1272 American Ale II 10zł (40zł/4 warki) (w sumie 68zł)

  do zacierania dodałem 8 gramów gipsu piwowarskiego, ph zacieru - 5,6
  zacierałem w 18 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 23,3 litra brzeczki
  po filtracji, przed gotowaniem blg 11, po gotowaniu zostało 20,4 litra brzeczki blg 13
  strata na gotowaniu 2,9 litra, strata na przelewaniu 2,8 litra
  po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 17,6 litra brzeczki (plus około 0,4 litra startera z gęstwy)
  blg początkowe 13

  Pomiar blg: po 5 dniach - 3,5 po 22 - 3
  Straty na mierzeniu blg 0,3 litra

  Przelałem na cichą po 14 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
  Straty przy przelewaniu na cichą 1,7 litra

  Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

  Filtrowałem i butelkowałem po 25 dniach fermentacji
  Straty przy filtrowaniu 1,5 litra
  Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (90 gramów - ~6 gr. na litr piwa),
  do butelkowania zostało 15 litrów

  Blg początkowe 13, końcowe 3, alk 5,5
  14 dni na fermentacji burzliwej, 11 dni na fermentacji cichej

  Butelkowałem 20.04.2021, do połowy rozlewu dodałem 0,3 mililitra Hopzoil Majik Twisted Fruitbomb
  29 butelek, ~2,90zł za butelkę
  *Apr 20, 2021, 4:48 PM*

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