

60. American Wheat

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **3.8**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **11 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **13.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.8 liter(s) / kg**
- Mash size **9.5 liter(s)**
- Total mash volume **12 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **9.5 liter(s)** of strike water to **72.1C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **6.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **13.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	MaltEurop Pale Ale	1.3 kg (52%)	80 %	5
Grain	Pszeniczny	0.9 kg (36%)	85 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg (12%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	25 g	5 min	12 %
Boil	Galaxy	25 g	1 min	15 %
Dry Hop	Galaxy	25 g	1 day(s)	15 %
Dry Hop	Citra	20 g	1 day(s)	12 %
Dry Hop	Simcoe	5 g	1 day(s)	13.2 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Dry	11 g	Fermentis

Notes

- 11.03 - Trochę przesadzone brix, 14-14,5. Zadane suche drożdże us-05 cała saszetka. Do 14 stopni.

12.03 - Wieczorem aż 18 stopni, nie bulka (ale na górze stoi wiadro) ale są chyba ślady piany. 1 butelka z lodem.

13.03 - 18 stopni, widocznie więcej piany.

14.03 - 20 stopni

15.03 - 20 stopni

23.03 - przelane na cichą, fajny smak i lekki aromat, totalnie mętne. początkowo 14-14,5 brix ale był dolany litr wody, obecnie 6,5 brix czyli około 2-2,5blg. Od razu chłodzenie.

29.03 Od kilku dni stoi na dole steropianu, temperatura jest chyba poniżej skali tj. <12°C.

02.04 - 18 stopni i do pokoju, 12g citry 2017, 8 g citry 2016, 25g galaxy 2017, 5g simcoe 2017. Doba w temperaturze pokojowej bo musze butelkować i wyjeżdżam.

04.04 - Doba w temperaturze pokojowej a druga z lodem by chmiel opadł. Butelkowane 4g/Litr. Wyszło jakieś 7,5l.

Mar 12, 2018, 9:11 PM