

Amerigo Triticus

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **19**
- SRM **3.9**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.3 liter(s)**
- Total mash volume **24.4 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.4 kg (39.3%)	80 %	4
Grain	Słód pszeniczny Bestmalz	2.4 kg (39.3%)	82 %	5
Grain	Słód zakwaszający	0.5 kg (8.2%)	80 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.6%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (6.6%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Amarillo	23 g	60 min	8.8 %
Aroma (end of boil)	Centennial	10 g	0 min	10.5 %
Aroma (end of boil)	Lemon drop	10 g	0 min	4.6 %
Dry Hop	Amarillo	50 g	4 day(s)	8.8 %

Yeasts

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

Notes

- Parametry wody pod profil piw jasnych słodowych

Fluorkimg/l0,30
Magnezmg/l10
Odczyn (pH)7,7
Siarczanymg/l79,7
Twardość ogólna CaCO3mg/l263 (15 dH)
Wapńmg/l n.b.

Dodatki:

- 21g - 30% chlorek wapnia
- 1g - soda oczyszczona

10 dni fermentacji burzliwej w temp. 19stC

7 dni fermentacji cichej w temp 18,5stC, w 4 dniu fermentacji cichej dodatek 50g chmielu Amarillo w hopsiderze.

Przy butelkowaniu dodano 3g glukozy na butelkę w postaci syropu.

May 3, 2019, 6:08 PM