

# Amerykańska pszenica

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **33**
- SRM **3.9**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **18.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.4 liter(s)**
- Boil time **100 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.9 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.5 liter(s)**
- Total mash volume **20.6 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszeniczny	2.4 kg (46.6%)	85 %	4
Grain	Pilzneński	2 kg (38.8%)	81 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7.8%)	85 %	3
Grain	Cara-Pils/Dextrine	0.35 kg (6.8%)	72 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Dry Hop	Citra	50 g	2 day(s)	13.7 %
Dry Hop	Mosaic	30 g	2 day(s)	12 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	5 min	8.8 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	40 g	5 min	13.7 %
Boil	Amarillo	20 g	5 min	8.8 %
Boil	Citra	10 g	40 min	13.7 %

## Yeasts

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

## Notes

- gotować 100 minut  
przerwa od 73 st C trzymać pod przykryciem godzinę. Celuję w 25 ibu  
Po ok 11 dniach w mieszkaniu przy ok 21 C chmielenie na zimno w małym hopszperze uszczelnionym woreczkiem muślinowym na dwa dni bez cichej. Potem na balkon. Uważaj na mróz! Rozlew prosto z wiadra

Chmielenie w przerwie i długie gotowanie spowodowały duże straty. Na końcu dołałem 2 butelki żywiec zdroj.

Goryczka w brzeczce niska. Drożdże zadane do brzeczki o temp 21 st. W piwnicy ok 17,5. Po 4 dniach przeniesione do pomieszczenia 22 stopnie.

Nov 14, 2018, 5:10 PM