

Pół Wieku Poezji

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **19**
- SRM **3.5**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **50 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **52.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **63.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **34.5 liter(s)**
- Total mash volume **46 liter(s)**

Steps

- Temp **62 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**

Mash step by step

- Heat up **34.5 liter(s)** of strike water to **69C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **62C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Sparge using **40.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **63.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	5 kg (43.5%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	6.5 kg (56.5%)	85 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Amarillo	46 g	50 min	9.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Wheat	Dry	23 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	suszona skórka pomarańczy	40 g	Boil	10 min
Flavor	Świeża skórka pomarańczy	200 g	Boil	10 min
Flavor	Sok z pomarańczy	400 g	Mash	70 min

Notes

- Fermentujemy około 7-10 dni (fermentacja burzliwa). Temperatura fermentacji: 12-25°C optymalnie 15-22°C
Butelkujemy z dodatkiem 190 g glukozy

"Warto zwrócić uwagę na różnicę w podejściu do tego stylu przez browary w Polsce i w USA. Podczas gdy w Stanach Zjednoczonych piwa reprezentujące ten styl są często nachmielone w stopniu niskim, o tyle w Polsce styl wyewoluował w stronę piw mocniej chmielonych, przypominających american pale ale" - <https://kompediumpiwa.pl/american-wheat/>

Temp. podania 8-10°C, szkło degustacyjne - shaker, szklanka pintowa, weizen.

Jun 28, 2021, 12:20 PM