

# Pszenica po Amerykańsku

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **3.9**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **17.5 liter(s)**
- Total mash volume **22.5 liter(s)**

## Steps

- Temp **39 C**, Time **15 min**
- Temp **53 C**, Time **25 min**
- Temp **70 C**, Time **30 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **17.5 liter(s)** of strike water to **41.7C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **39C**
- Keep mash **25 min** at **53C**
- Keep mash **30 min** at **70C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **15.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Wheat Malt	5 kg (100%)	83 %	5

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	15 g	60 min	12.8 %
Boil	Chinook	15 g	15 min	12.8 %
Boil	Citra	20 g	5 min	11.7 %
Boil	Citra	30 g	0 min	11.7 %
Boil	Chinook	20 g	0 min	12.8 %
Dry Hop	Citra	50 g	3 day(s)	11.7 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	mech irlandzki	5 g	Boil	10 min
Other	łuska ryżowa	250 g	Mash	15 min

## Notes

- Łuska ryżowa dodana do zacieru bezpośrednio przed rozpoczęciem filtrowania, polepsza strukturę złoża filtracyjnego, co powoduje łatwiejszą filtrację.  
Zaleca się wcześniejsze namoczenie łuski przed dodaniem (zalanie odpowiednio wcześniej ciepłą wodą ). Ja dodaję na ostatnie 15 minut zacierania i mieszam całość.

Dawkowanie w zależności od zasypu 50-100 g / warkę (20l)  
*Nov 9, 2019, 9:52 PM*