

# Amerykańska Pszenica

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **3.6**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **38 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **39.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **48.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **27 liter(s)**
- Total mash volume **36 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **27 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **30.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **48.1 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name       | Amount       | Yield | EBC |
|-------|------------|--------------|-------|-----|
| Grain | Pilzneński | 4.5 kg (50%) | 81 %  | 4   |
| Grain | Pszeniczny | 4.5 kg (50%) | 85 %  | 4   |

## Hops

| Use for             | Name     | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------------------|----------|--------|--------|------------|
| Boil                | Citra    | 35 g   | 60 min | 12 %       |
| Boil                | Amarillo | 35 g   | 15 min | 9.5 %      |
| Aroma (end of boil) | Citra    | 65 g   | 0 min  | 12 %       |

## Yeasts

| Name               | Type  | Form  | Amount | Laboratory       |
|--------------------|-------|-------|--------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Wheat | Slant | 200 ml | Fermentum Mobile |

## Extras

| Type  | Name         | Amount | Use for | Time   |
|-------|--------------|--------|---------|--------|
| Other | Łuska Ryżowa | 250 g  | Mash    | 60 min |

## Notes

- Rozcieńczyć do 13 BLG

Na podstawie: <https://www.blog.homebrewing.pl/american-wheat-receptura/>

Ześrutowany słód wsypujemy do 13l wody o temperaturze 69°C i ustalamy temperaturę na 67-68°C i utrzymujemy ją 1 godzinę lub do negatywnej próby jodowej. Podgrzewamy do temperatury 76-78°C i rozpoczynamy filtrację. Wyladzamy aż do uzyskania 23-24l brzezki.

Gotowanie i chmielenie:

Brzeczke gotujemy 60 minut.

- Brzeczke schładzamy do około 17°C, napowietrzamy i zadajemy drożdżami Wyeast 1010 American Wheat lub FM 50 Kłosy Kansas też suchymi US-05 lub Danstar Nottingham.

Fermentujemy około 7-10 dni temperaturze 17-20°C. Po ustaniu fermentacji piwo możemy zabutelkować, pomijając fermentację cichą.

Sep 23, 2023, 3:49 PM