

Bałwan v2

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **16**
- SRM **3.5**
- Style **Witbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **30.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.6 liter(s)**
- Total mash volume **24.8 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|-------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Pilzneński | 3.2 kg (51.6%) | 81 % | 4 |
| Grain | Płatki pszeniczne | 2.5 kg (40.3%) | 85 % | 3 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.1%) | 85 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-----------------------|--------|--------|------------|
| Boil | East Kent Goldings | 25 g | 60 min | 5.1 % |
| Boil | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 15 min | 4.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------------|-------|--------|---------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Wheat | Liquid | 1000 ml | Fermentum Mobile |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|------|----------|--------|---------|-------|
| Herb | Kolendra | 23 g | Boil | 5 min |

Notes

- Płatki pszeniczne i owsiane wsypujemy do 10l wody, podnosimy temperaturę do około 65-70° i przetrzymujemy w tej temperaturze około 20-30 minut, ciągle mieszając. Następnie dolewamy 5l zimnej wody oraz wsypujemy sód pilzneński i ustalamy temperaturę zacieru na poziomie 55°C i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze 20 minut. Powoli podnosimy temperaturę do 64° i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze aż do negatywnej próby jodowej (zwykle około 60-90 minut). Zacier podgrzewamy do 76° i przenosimy do filtracji.

<http://blog.homebrewing.pl/witbier-receptura/>
May 24, 2018, 1:36 PM