

## 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