

# Biała Podlaska #1 - Witbier - Browar na Wyżynie

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **17**
- SRM **3.7**
- Style **Witbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **5 %/h**
- Boil size **23.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **15.8 liter(s)**
- Total mash volume **20.3 liter(s)**

## Steps

- Temp **50 C**, Time **20 min**
- Temp **65 C**, Time **90 min**

## Mash step by step

- Heat up **15.8 liter(s)** of strike water to **54.3C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **50C**
- Keep mash **90 min** at **65C**
- Sparge using **12.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	piłznieński Viking Malt	2.5 kg (53.2%)	80 %	5
Grain	pszeniczny Viking Malt	0.4 kg (8.5%)	81 %	5
Grain	Płatki pszeniczne	1.4 kg (29.8%)	75 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.2 kg (4.3%)	75 %	3
Adjunct	Mąka przenna	0.2 kg (4.3%)	75 %	0

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4.5 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	25 g	7 min	4.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-33	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Flavor	Skórka pomarańczy	100 g	Boil	10 min
Spice	Kolendra	7 g	Boil	10 min
Flavor	Skórka pomarańczy	100 g	Boil	5 min
Spice	Kolendra	7 g	Boil	5 min
Herb	Rumianek saszetka	10 g	Boil	5 min
Flavor	Skórka cytryny	10 g	Boil	5 min

## Notes

- Realnie w stosunku do planowanego przepisu, poszło 112 g pomarańczy (7 szt.) + cytryna (1 szt.) w 5 minucie.

Piwko wyszło super! Bardzo smaczne, balans kolendra - pomarańcza idealny. Kolor żółto-pomarańczowy. Wysycenie wysokie prawidłowe - 6.4g na butelkę.

Następnym razem:

- dla dodania większej kwaskowatości spróbować dodać 100g słodu zakwaszającego
- spróbować pominąć przerwę białkową aby piana po jakimś czasie nie robiła się popękana.

*Mar 26, 2017, 10:40 PM*