

# LEMON GRASS WITBIER

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **16**
- 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 **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **17.5 liter(s)**
- Total mash volume **22.5 liter(s)**

## Steps

- Temp **55 C**, Time **20 min**
- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **17.5 liter(s)** of strike water to **60C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **55C**
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **12.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pilznieński zero Viking Malt (Strzegom)	2.5 kg (50%)	--- %	4
Grain	Płatki pszenne niesłodowane	2 kg (40%)	--- %	4
Grain	Płatki owsiane błyskawiczne	0.2 kg (4%)	--- %	4
Grain	Słód diastatyczny jęczmienny Weyermann®	0.2 kg (4%)	--- %	4
Grain	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (2%)	--- %	5

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	20 g	60 min	6.3 %
Boil	Saaz	15 g	15 min	3.24 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

FM20 Białe Walonki	Wheat	Liquid	40 ml	Fermentum Mobile
--------------------	-------	--------	-------	------------------

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Łuska ryżowa	100 g	Mash	---
Spice	Curacao - skórki gorzkiej pomarańczy	20 g	Boil	0 min
Spice	Trawa cytrynowa	15 g	Boil	0 min
Spice	Kolendra indyjska	7 g	Boil	0 min

### Notes

- kleikowanie 2 kg płatków pszennych w celu uzyskania dobrej piany i stabilnej mętności (10l wody, temp. 65-70°C, 20-30 minut, mieszanie ciągle);  
łuska ryżowa na mash out:  
kolendra tłuczona w moździerzu, musi być indyjska;  
curacao, trawa cytrynowa oraz kolendra (w siateczce) wrzucone do kotła po wyłączeniu palnika i namaczone na gorąco przez 15 minut;  
schłodzenie brzezki do temp. 16-17°C;  
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 18-20°C, dojrzewanie w temp. 20-22°C;  
rozlew - poziom nasycenia 2,7-2,8 vol.;  
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 50-100; Mg 10; SO4 0-50; Cl 50-100; Alk. całk. 0-50; RA -100-0  
Apr 19, 2020, 2:41 PM