

# Wit

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **4.3**
- 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 **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.4 liter(s)**
- Total mash volume **17.8 liter(s)**

## Steps

- Temp **70 C**, Time **30 min**
- Temp **55 C**, Time **20 min**
- Temp **64 C**, Time **80 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **13.4 liter(s)** of strike water to **60.8C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **55C**
- Keep mash **80 min** at **64C**
- Keep mash **30 min** at **70C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **16.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pilsner Malt	2.25 kg (50.6%)	81 %	5
Grain	Wheat, Flaked	2 kg (44.9%)	77 %	4
Grain	Oats, Flaked	0.2 kg (4.5%)	80 %	2

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau	30 g	60 min	4.5 %
Boil	Saaz (USA)	15 g	15 min	3.75 %

## Yeasts

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

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	kolendra	7 g	Boil	5 min

Spice	curacao	20 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 słód 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.  
*Jul 24, 2016, 10:40 PM*