

# Witbier

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **18**
- SRM **3.3**
- Style **Witbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **19.6 liter(s)**
- Total mash volume **25.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **65 C**, Time **100 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**

## Mash step by step

- Heat up **19.6 liter(s)** of strike water to **71.4C**
- Add grains
- Keep mash **100 min** at **65C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Sparge using **17.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	3 kg (51.7%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	1 kg (17.2%)	85 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	1 kg (17.2%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.6 kg (10.3%)	85 %	3
Adjunct	mąka pszeniczna	0.2 kg (3.4%)	--- %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	30 g	60 min	6.8 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
K-97	Wheat	Dry	11.5 g	---

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Kolendra	8 g	Boil	15 min
Flavor	Curacao	10 g	Boil	15 min
Flavor	Kolendra	7 g	Boil	5 min

Flavor	Curacao	10 g	Boil	5 min
--------	---------	------	------	-------

## Notes

- Płatki i mąkę skleikować w 6l wody. Dodać około 5 litrów letniej wody. Temperaturę ustalić na poziomie około 69 C dodać ześrutowany stód.

fermentacja w temperaturze od 18-23C

1 tydzień fermentacji burzliwej

2 tygodnie fermentacji cichej

Rozlew

175g glukozy

*Oct 6, 2019, 5:46 PM*