

Witbier

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **19**
- SRM **2**
- Style **Witbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **38 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **39.9 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **48.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **29.4 liter(s)**
- Total mash volume **39.2 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **30 min**
- Temp **55 C**, Time **20 min**
- Temp **64 C**, Time **75 min**

Mash step by step

- Heat up **29.4 liter(s)** of strike water to **60.8C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **55C**
- Keep mash **75 min** at **64C**
- Keep mash **30 min** at **65C**
- Sparge using **29.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **48.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	5 kg (51%)	--- %	---
Grain	Płatki pszeniczne	4.3 kg (43.9%)	60 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (5.1%)	60 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	45 g	60 min	5.1 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	35 g	15 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM20 Białe Walonki	Wheat	Liquid	100 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	kolendra	18 g	Boil	5 min
Spice	kouraco	45 g	Boil	5 min

Notes

- <https://www.blog.homebrewing.pl/witbier-receptura/>
Rozcieńczyć do 12 BLG

Zacieranie:

Płatki pszeniczne i owsiane wsypujemy do 19l wody, podnosimy temperaturę do około 65-70° i przetrzymujemy w tej temperaturze około 20-30 minut, ciągle mieszając. Następnie dolewamy 9,5l 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.

Filtracja:

Odczekujemy 30 minut aż złoże filtracyjne się ułoży, filtrujemy powoli, aż do uzyskania 47,5 l brzezki w kotle warzelnym.

Rozcieńczyć do 12 BLG

Gotowanie i Chmielenie:

Brzeczkę gotujemy 70 minut. W 10 minucie gotowania dodajemy East Kent Goldings. W 55 minucie gotowania dodajemy Saaz. W 65 minucie gotowania dodajemy kolendrę i curaçao.

Fermentacja:

Brzeczkę szybko schładzamy do 20°C, napowietrzamy i dodajemy drożdże. Fermentujemy w temperaturze około 20°C. Fermentację cicha przeprowadzamy w nieco niższej temperaturze 12-15°C.

Sep 1, 2023, 6:12 PM