

Witbier

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **15**
- SRM **3.2**
- Style **Witbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **28.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.5 liter(s)**
- Total mash volume **18 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **25 min**
- Temp **55 C**, Time **20 min**
- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **13.5 liter(s)** of strike water to **60.8C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **55C**
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **25 min** at **65C**
- Keep mash **0 min** at **76C**
- Sparge using **19.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2 kg (44.4%)	80 %	4
Grain	Acid Malt	0.25 kg (5.6%)	58.7 %	6
Grain	Płatki pszeniczne	2 kg (44.4%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.25 kg (5.6%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Wheat	Dry	11.5 g	Mangrove Jack's

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Curacao	20 g	Boil	5 min
Spice	Kolendra	10 g	Boil	5 min

Notes

- Zacieranie:
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.
Jan 20, 2019, 11:32 PM
- Gotowanie i Chmielenie:
Brzeczke gotujemy 70 minut. W 10 minucie gotowania dodajemy East Kent Goldings. W 55 minucie gotowania dodajemy Saaz. W 65 minucie gotowania dodajemy kolendrę i curacao.

Kolendra mielona !!!
Jan 20, 2019, 11:32 PM
- <http://blog.homebrewing.pl/witbier-receptura/>
Jan 20, 2019, 11:32 PM