

# Witbier no1

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **4.6**
- Style **Witbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.6 liter(s)**
- Total mash volume **20.8 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (48.1%)	80 %	4
Grain	Pszeniczny	1.2 kg (23.1%)	85 %	4
Grain	Abbey Castle	0.1 kg (1.9%)	80 %	45
Grain	Płatki pszeniczne	1 kg (19.2%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (7.7%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Perle	20 g	60 min	7 %
Aroma (end of boil)	Perle	10 g	15 min	7 %

## Yeasts

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

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	curacao	20 g	Boil	10 min
Spice	zmielona kolendra	30 g	Boil	10 min
Spice	skórki świeżych pomarańczy (2szt)	10 g	Boil	10 min

## Notes

- za dużo kolendry(15g wystarczy), za mało pomarańczy(na następny raz ze 2-3 razy więcej)  
*Oct 13, 2016, 3:50 PM*