

Witbier v.1

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **14**
- SRM **4**
- Style **Witbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.9 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.4 liter(s)**
- Total mash volume **19.2 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	2 kg (40.8%)	70 %	4
Grain	Viking Wheat Malt	0.5 kg (10.2%)	70 %	5
Grain	Viking Munich Malt	0.3 kg (6.1%)	70 %	18
Grain	Płatki pszeniczne	2 kg (40.8%)	70 %	3
Sugar	glukoza	0.1 kg (2%)	--- %	---

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau	20 g	60 min	4.5 %
Boil	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %

Yeasts

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

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Skórka słodkiej pomarańczy	100 g	Boil	10 min
Spice	kolendra zmielona	8 g	Boil	10 min
Flavor	utarty imbir	8 g	Boil	10 min

Notes

- Zacieranie:
płatki 20 minut w 70 stopniach w 10 l wody
wsypanie słodów, dolanie 7 litrów zimnej wody
55 stopni - 20 minut
64 stopni - 30 minut
70 stopni - 30 minut
76 mashout

wysładzanie wodą o temp 78 stopni. do wysładzania użyłem 15 litrów wody
Problemy z filtracją, zmiana metody filtracji i przez to bardzo słaba wydajność.
Nov 18, 2018, 8:28 PM