

Witbier Waldemara Pitali

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **3.8**
- Style **Witbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **26.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **27.8 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **34.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **21.8 liter(s)**
- Total mash volume **28 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (48.2%)	81 %	5
Grain	Wheat, Flaked	2 kg (32.1%)	77 %	4
Grain	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (16.1%)	85 %	5
Grain	Acid Malt	0.23 kg (3.7%)	58.7 %	6

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	10.6 %
Boil	Mandarina Bavaria	25 g	15 min	8.4 %
Aroma (end of boil)	Mandarina Bavaria	25 g	0 min	8.4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Liquid	1200 ml	Wyeast Labs

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	kolendra	10 g	Boil	10 min
Flavor	Curacao	20 g	Boil	10 min

Notes

- Płatki pszeniczne i owsiane wsypujemy do 15l wody, podnosimy temperaturę do około 65-70° i przetrzymujemy w tej temperaturze około 20-30 minut, ciągle mieszając. Następnie dolewamy 10l zimnej wody oraz wsypujemy sód 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.

(<http://blog.homebrewing.pl/witbier-receptura/>)
May 20, 2018, 10:47 PM