

WITBIER_WELvol.2

- Gravity **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **12**
- SRM **3**
- Style **Witbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **6 liter(s)**
- Total mash volume **8 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	1 kg (50%)	82 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	0.9 kg (45%)	60 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.1 kg (5%)	60 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Izabella	10 g	55 min	5.1 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM20 Białe Walonki	Wheat	Liquid	10 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	kolendra	8 g	Boil	5 min
Spice	curacao	15 g	Boil	5 min

Notes

- do filtracji wykorzystałem łuskę ryżową którą wcześniej namoczyłem w gorącej wodzie (100g)
Oct 20, 2021, 6:20 PM