

# Witbier wiosenny

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **22**
- SRM **4.2**
- Style **Witbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.2 liter(s)**
- Total mash volume **21.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **52 C**, Time **10 min**
- Temp **62 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **16.2 liter(s)** of strike water to **57.3C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **52C**
- Keep mash **50 min** at **62C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **14.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pszeniczny	2 kg (37%)	81 %	6
Grain	Pilzneński	3 kg (55.6%)	81 %	4
Grain	Płatki orkiszowe	0.4 kg (7.4%)	60 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Centennial	20 g	50 min	9.1 %
Boil	Centennial	10 g	10 min	9.1 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Dry	10 g	Gozdawa

## Extras

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

Spice	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Boil	10 min
Spice	skórka gorzkiej pomarańczy	20 g	Boil	10 min
Fining	whirlfloc	5 g	Boil	10 min

## Notes

- 1. uzyskałem 21l brzeczki nastawnej o 14,8 BLG
- 2. fermentacja pierwotna 10 dni, 5 BLG. Bardzo dobrze pracowały drożdże. Zaczęły pracę po 3 godzinach od zadania. Osad drożdżowy bardzo zwarty.
- 3. fermentacja wtórna 8 dni, BLG 4,5. Czyli ABV 5,8%
- 4. zlanie do butelek 27.05.2021  
*May 10, 2021, 1:14 PM*