

## Witek w Ameryce

---

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **16**
- SRM **3.2**
- Style **Witbier**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12.3 liter(s)**
- Total mash volume **16.4 liter(s)**

### Steps

- Temp **52 C**, Time **20 min**
- Temp **63 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **25 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **12.3 liter(s)** of strike water to **57.3C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **52C**
- Keep mash **60 min** at **63C**
- Keep mash **25 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **23.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	3 kg (58.8%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	0.7 kg (13.7%)	85 %	4
Adjunct	Pszenica niesłodowana	1 kg (19.6%)	75 %	3
Grain	Słód owsiany Fawcett	0.4 kg (7.8%)	61 %	5

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Cascade	12 g	60 min	6 %
Boil	Cascade	18 g	10 min	6 %
Boil	Citra	15 g	10 min	12 %

### Yeasts

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

### Extras

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	kolendra	20 g	Boil	10 min
Spice	curacao	15 g	Boil	10 min
Spice	skórka pomarańczy	15 g	Boil	10 min
Spice	skórka bergamotki	15 g	Boil	10 min

## Notes

- Metoda na zacieranie:  
Pszenicę skleikować, tzn. wsypać do 5 l wody i zagotować cały czas mieszając, by nie spowodować przypalenia. Gotować około 5 minut mieszając. Skleikowaną pszenicę razem z wodą przelać do garnka zaciernego, dodać 12l wody i podnieść temperaturę do 54 stopni, następnie wsypać słody i zacierać jak w instrukcji.

*Dec 17, 2017, 10:43 AM*

- Butelkowanie z użyciem 8g glukozy na 1l piwa.

Fermentacja burzliwa - 18-21 stopni, 10-14 dni

*Dec 17, 2017, 10:43 AM*