

Witek we mgle

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **10**
- SRM **2.2**
- 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 **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **11.4 liter(s)**
- Total mash volume **15.2 liter(s)**

Steps

- Temp **80 C**, Time **20 min**
- Temp **65 C**, Time **120 min**

Mash step by step

- Heat up **11.4 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **120 min** at **65C**
- Keep mash **20 min** at **80C**
- Sparge using **17.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	BESTMALZ - Best Heidelberg	2 kg (46.5%)	80.5 %	3
Grain	Żyto niesłodowane	1 kg (23.3%)	85 %	---
Adjunct	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (11.6%)	75 %	3
Grain	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (11.6%)	82 %	---
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg (7%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	15 g	60 min	4.5 %
Aroma (end of boil)	East Kent Goldings	10 g	15 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM 23 Magiczny ogród	Ale	Liquid	1100 ml	---
Starter 1,1 l, 1-dniowy				

Extras

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

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Curacao	10 g	Boil	5 min
Spice	Kolendra	15 g	Boil	5 min
Spice	Werbena Cytrynowa	10 g	Boil	5 min

Notes

- Żyto i pszenica niesłodowane oraz płatki owsiane wrzucona to 15 l wody o temp. 70 st.C i podgrzane do 80 st.C w celu kleikowania przez 20 minut.
Filtracja z użyciem 0,5 kg łuski ryżowej moczonej we wrzątku. Połowa do zacieru przed wygrzewem, połowa na dno wiadra do filtracji
Mar 15, 2020, 9:18 AM