

Witbier1

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **15**
- SRM **4.2**
- Style **Witbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.8 liter(s)**
- Total mash volume **21 liter(s)**

Steps

- Temp **70 C**, Time **30 min**
- Temp **55 C**, Time **20 min**
- Temp **64 C**, Time **70 min**
- Temp **76 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **15.8 liter(s)** of strike water to **60.8C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **55C**
- Keep mash **70 min** at **64C**
- Keep mash **30 min** at **70C**
- Keep mash **0 min** at **76C**
- Sparge using **17.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszenica niesłodowana	2.5 kg (47.6%)	75 %	3
Grain	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (47.6%)	80 %	4
Grain	Biscuit Malt	0.25 kg (4.8%)	79 %	45

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau Tradition	30 g	60 min	5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM20 Białe Walonki	Wheat	Liquid	100 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	kolendra	7 g	Boil	5 min
Spice	curacao	20 g	Boil	5 min

Spice	trawa cytrynowa	10 g	Boil	5 min
-------	-----------------	------	------	-------

Notes

- Zacieranie:
 - 1) Pszenicę wsypać do 10l wody, podnieść temperaturę do około 70° i przetrzymujemy w tej temperaturze około 20-30 minut, ciągle mieszając.
 - 2) Dolać 6l zimnej wody oraz wsypać słód pilzneński i ustalić temperaturę zacieru na poziomie 55°C - przetrzymać 20 minut.
 - 3) Powoli podnieść temperaturę do 64° i przetrzymać zacier około 60-90 minut).
 - 4) Zacier podgrzać do 76° i przenieść do filtracji.

Jul 8, 2024, 1:51 PM
- Filtracja:
 - 1) Przetrzymać zacier przed wysładzaniem ok. 25 minut, aż się ułoży,
 - 2) Wysładzać wodą o temp. ok. 78°C - do uzyskania ok. 28 litrów,

Jul 8, 2024, 1:51 PM
- Gotowanie:
 - 1) Gotować 70 minut,
 - 2) W 10 minucie gotowania dodać chmiel,
 - 3) 5 minut przed końcem - przyprawy,
 - 4) Schłodzić do 20 st. C i do fermentera
 - 5) Napowietrzyć i dodać płynne drożdże (bez startera),

Jul 8, 2024, 1:51 PM
- Fermentacja:
 - 1) Burzliwa - 14 dni, zacząć od 18 do 24°C,
 - 2) Cicha - 14 dni - ok. 12°C

Jul 8, 2024, 1:51 PM