

Witbier

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **12**
- SRM **3.1**
- Style **Witbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.9 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.8 liter(s)**
- Total mash volume **21 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **30 min**
- Temp **55 C**, Time **20 min**
- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **5 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 **60 min** at **64C**
- Keep mash **30 min** at **68C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **21.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	2.75 kg (52.4%)	81 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	2.25 kg (42.9%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.25 kg (4.8%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Fuggles	25 g	60 min	4.5 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Brewferm Blanche	Wheat	Dry	12 g	Brewferm

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Kolendra indyjska	10 g	Boil	5 min

Spice	Curacao	20 g	Boil	5 min
-------	---------	------	------	-------

Notes

- Płatki pszeniczne i owsiane wsypujemy do 10l wody, podnosimy temperaturę do około 65-70° i przetrzymujemy w tej temperaturze około 20-30 minut, ciągle mieszając. Następnie dolewamy 5l zimnej wody oraz wsypujemy słód pilzneński i ustalamy temperaturę zacieru na poziomie 55°C i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze 20 minut. Powoli podnosimy temperaturę do 64° i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze aż do negatywnej próby jodowej (zwykle około 60-90 minut). Zacier podgrzewamy do 76° i przenosimy do filtracji.

Oct 14, 2018, 10:06 PM