

## Wit

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **3.4**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **6.9 liter(s)**
- Total mash volume **9.2 liter(s)**

### Steps

- Temp **55 C**, Time **20 min**
- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **2 min**

### Mash step by step

- Heat up **6.9 liter(s)** of strike water to **60.8C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **55C**
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **2 min** at **76C**
- Sparge using **8.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **12.7 liter(s)** of wort

### Fermentables

| Type  | Name                | Amount          | Yield | EBC |
|-------|---------------------|-----------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński | 1.25 kg (54.5%) | 80 %  | 4   |
| Grain | Pszeniczny          | 0.45 kg (19.6%) | 85 %  | 4   |
| Grain | Płatki pszeniczne   | 0.47 kg (20.5%) | 85 %  | 3   |
| Grain | Płatki owsiane      | 0.125 kg (5.4%) | 85 %  | 3   |

### Hops

| Use for | Name    | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|---------|--------|--------|------------|
| Boil    | Marynka | 10 g   | 60 min | 10 %       |

### Yeasts

| Name         | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale  | Dry  | 5 g    | Fermentis  |

### Extras

| Type  | Name                        | Amount | Use for | Time  |
|-------|-----------------------------|--------|---------|-------|
| Spice | Kolendra                    | 3 g    | Boil    | 5 min |
| Spice | Skórka pomarańczy<br>Kamisa | 10 g   | Boil    | 5 min |

## Notes

- Płatki pszenne i owsiane wrzucono do zagotowanej wody i przetrzymywano na wyłączonym palniku 20 min.

Wyszło 9,5 l - 12 BLG. Drożdże zadano 6.01.2018r.

18.02.2018r. - piwo bardzo pijalne, słodkie, pomarańczowo kwaśne, po słodczy wchodzi wyraźna goryczka (jakby przyprawowa?). Fajnie zbalansowane, w posmaku pszeniczna słodycz i lekka pomarańcza. Aromat raczej słaby - jakby się postarać, to można wywachać delikatną kolendrę i pomarańczę. Piana słaba, chociaż pozostaje cienki kożuszek do końca picia. Nagazowanie mogłoby być większe, ale dla mnie jest ok.

Powtórzyć na lato. :)

28.10.2018r.

Piwo całkowicie klarowne. Po pomarańczy i kolendrze w zapachu ani śladu. Więcej wyczuwalnych kwiatków, żywicości, słodkości, miodowości (Marynka??). W smaku jest lekko kwaskowate, trochę kolendrowe, goryczka delikatna - jednak bardziej pasuje do tak lekkiego piwa niż początkowo ta ostra. Nagazowanie dosyć mocne, odpowiednie. Piana średnia.

Na drugi raz zmieniałbym chmiel, bo mam już dość słodkich kwiatków w zapachu. Chyba że to wina wysokiej temperatury fermentacji. Smak bardzo mi pasuje.

Jednak mimo wszystko lepiej pić świeże - po 1 miesiącu lub 2, ale goryczka musiałaby być wtedy mniej ostra, więc i tak inny chmiel niż Marynka.

*Jan 6, 2018, 9:25 AM*