

## Witbier 4 A&P

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **3.1**
- 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 **30.8 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **19.6 liter(s)**
- Total mash volume **25.2 liter(s)**

### Fermentables

| Type  | Name                  | Amount         | Yield | EBC |
|-------|-----------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Pszenica niesłodowana | 2.5 kg (44.6%) | 75 %  | 3   |
| Grain | Pilzneński            | 2.8 kg (50%)   | 81 %  | 3.5 |
| Grain | Oats, Flaked          | 0.3 kg (5.4%)  | 80 %  | 2   |

### Hops

| Use for | Name    | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|---------|--------|--------|------------|
| Boil    | Marynka | 18 g   | 60 min | 8 %        |
| Boil    | Marynka | 9 g    | 10 min | 8 %        |

### Yeasts

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

### Extras

| Type   | Name              | Amount | Use for | Time  |
|--------|-------------------|--------|---------|-------|
| Spice  | kolendra          | 11 g   | Boil    | 5 min |
| Flavor | skórka pomarańczy | 35 g   | Boil    | 5 min |

### Notes

- ZACIERANIE  
Dodatki niesłodowane wsypujemy do połowy wrzącej wody (8 litrów) przeznaczonej na zacieranie główne.  
Gotujemy ok 10 min tak by się nie przypaliło.  
Po 10 min dodajemy pozostałą zimną wodę i resztę słodów. Temperaturę ustalamy na 50.  
10 min w 50, podgrzewamy do 64, pół godziny.  
Podgrzewamy do 72, 45 minut.  
*Mar 10, 2017, 2:12 PM*