

# Witbier z masą dodatków ver.2017

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **11**
- SRM **23.3**
- Style **Witbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **15.2 liter(s)**

## Fermentables

| Type           | Name                        | Amount          | Yield | EBC |
|----------------|-----------------------------|-----------------|-------|-----|
| Liquid Extract | Ekstrakt pszeniczny Gozdawa | 0.85 kg (41.5%) | 78 %  | 16  |
| Liquid Extract | ekstrakt słodowy Polisol    | 1.2 kg (58.5%)  | 81 %  | 188 |

## Hops

| Use for | Name              | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil    | Lublin (Lubelski) | 15 g   | 60 min | 4 %        |

## Yeasts

| Name                            | Type  | Form | Amount | Laboratory |
|---------------------------------|-------|------|--------|------------|
| Gozdawa Classic Belgian Witbier | Wheat | Dry  | 10 g   | Gozdawa    |

## Extras

| Type   | Name                       | Amount | Use for | Time   |
|--------|----------------------------|--------|---------|--------|
| Flavor | curacao                    | 11.8 g | Boil    | 10 min |
| Flavor | suszone skórki bergamotki  | 8.7 g  | Boil    | 10 min |
| Flavor | skórka słodkiej pomarańczy | 10.7 g | Boil    | 10 min |
| Flavor | suszone skórki cytryny     | 11 g   | Boil    | 10 min |
| Flavor | kolendra                   | 10 g   | Boil    | 10 min |

## Notes

- 5.07.2017
1. 3l wody zagotowałem, dodałem 0,85kg ekstraktu pszenicznego i 1,2kg ekstraktu jęczmiennego (niestety mam mały garnek więc gęściara wyszła...)
  2. po zagotowaniu dodałem chmiel na 60 min, na ostatnie 10 min. dodałem resztę dodatków (w przepisie zapisałem dokładne ilości jakie miałem w domu)
  3. przelałem przez gęste sitko do fermentora, uzupełniłem wodą TESCO Value ;) do 12l
  4. po schłodzeniu do 35st C wyszło 12 BLG czyli  $12 + (35 - 20) * 0,05 = 12,75 \text{BLG}$  (hmm... troszkę więcej niż wyszło wg zadanych ekstraktów...)
  5. drożdże dodane około 23:00, niestety nie ruszyły, rano dowaliłem nowe - tym razem Gozdawa U.S. West Coast. Jak te też nie ruszą (data na opakowaniu wskazuje na przeterminowane ;) ) to dowale jeszcze US-05...

23.07

Do refermentacji dałem 100gr cukru rozmieszanego w 1l wody.  
Przelałem piwko do fermentora z kranikiem (ze względu na duży osad drożdżowy odpadło grubo ponad litr piwa - pewnie drożdże z pierwszej paczki też popracowały...).

Wyszło 11,5l piwa 4BLG przy 23 st C.  
Zabutelkowane do 23 butelek 0,5l.

*Jul 5, 2017, 3:08 PM*