

## Witbier

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **19**
- SRM **2**
- Style **Witbier**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **38 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **39.9 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **48.8 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **29.4 liter(s)**
- Total mash volume **39.2 liter(s)**

### Steps

- Temp **65 C**, Time **30 min**
- Temp **55 C**, Time **20 min**
- Temp **64 C**, Time **75 min**

### Mash step by step

- Heat up **29.4 liter(s)** of strike water to **60.8C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **55C**
- Keep mash **75 min** at **64C**
- Keep mash **30 min** at **65C**
- Sparge using **29.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **48.8 liter(s)** of wort

### Fermentables

| Type  | Name                | Amount         | Yield | EBC |
|-------|---------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński | 5 kg (51%)     | --- % | --- |
| Grain | Płatki pszeniczne   | 4.3 kg (43.9%) | 60 %  | 3   |
| Grain | Płatki owsiane      | 0.5 kg (5.1%)  | 60 %  | 3   |

### Hops

| Use for | Name                  | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|-----------------------|--------|--------|------------|
| Boil    | East Kent Goldings    | 45 g   | 60 min | 5.1 %      |
| Boil    | Saaz (Czech Republic) | 35 g   | 15 min | 4.5 %      |

### Yeasts

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

### Extras

| Type  | Name     | Amount | Use for | Time  |
|-------|----------|--------|---------|-------|
| Spice | kolendra | 18 g   | Boil    | 5 min |
| Spice | kouraco  | 45 g   | Boil    | 5 min |

## Notes

- <https://www.blog.homebrewing.pl/witbier-receptura/>  
Rozcieńczyć do 12 BLG

### Zacieranie:

Płatki pszeniczne i owsiane wsypujemy do 19l wody, podnosimy temperaturę do około 65-70° i przetrzymujemy w tej temperaturze około 20-30 minut, ciągle mieszając. Następnie dolewamy 9,5l 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.

### Filtracja:

Odczekujemy 30 minut aż złoże filtracyjne się ułoży, filtrujemy powoli, aż do uzyskania 47,5 l brzeczki w kotle warzelnym.

Rozcieńczyć do 12 BLG

### Gotowanie i Chmielenie:

Brzeczkę gotujemy 70 minut. W 10 minucie gotowania dodajemy East Kent Goldings. W 55 minucie gotowania dodajemy Saaz. W 65 minucie gotowania dodajemy kolendrę i curaçao.

### Fermentacja:

Brzeczkę szybko schładzamy do 20°C, napowietrzamy i dodajemy drożdże. Fermentujemy w temperaturze około 20°C. Fermentację cicha przeprowadzamy w nieco niższej temperaturze 12-15°C.

Sep 1, 2023, 6:12 PM