

LEMON GRASS WITBIER

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **17**
- SRM **3.7**
- Style **Witbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **27.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **20 liter(s)**
- Total mash volume **25 liter(s)**

Steps

- Temp **55 C**, Time **20 min**
- Temp **64 C**, Time **60 min**

Mash step by step

- Heat up **20 liter(s)** of strike water to **59.4C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **55C**
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Sparge using **12.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pilzneński zero Viking Malt (Strzegom)	2.5 kg (50%)	81 %	4
Grain	Płatki pszenne niesłodowane	2 kg (40%)	77 %	4
Grain	Płatki owsiane błyskawiczne	0.2 kg (4%)	70 %	4
Grain	Słód diastatyczny jęczmienny Weyermann®	0.2 kg (4%)	80 %	4
Grain	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (2%)	80 %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Kazbek	15 g	60 min	6.64 %
Boil	Kazbek	15 g	15 min	6.64 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis Safale BW-20	Wheat	Dry	11.5 g	Fermentis Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Łuska ryżowa	100 g	Mash	---
Spice	Trawa cytrynowa	30 g	Boil	0 min
Spice	Curacao - skórki gorzkiej pomarańczy	25 g	Boil	0 min
Spice	Kolendra indyjska	15 g	Boil	0 min

Notes

- kleikowanie 2 kg płatków pszennych w celu uzyskania dobrej piany i stabilnej mętności (10l wody, temp. 65-70°C, 20-30 minut, mieszanie ciągłe);
łuska ryżowa na mash out:
kolendra tłuczona w moździerzu, musi być indyjska;
curacao, trawa cytrynowa i kolendra (w siateczce) wrzucone do kotła po wyłączeniu palnika i namaczane na gorąco przez 15 minut;
schłodzenie brzezki do temp. 16-17°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 18-19°C, dojrzewanie w temp. 20-21°C;
rozlew - poziom nasycenia 2,7-2,8 vol.;
refermentacja - 10 dni

profil wody (ppm): Ca 50-100; Mg 10; SO4 0-50; Cl 50-100; Alk. całkow. 0-50; RA -100-0
Apr 19, 2020, 2:41 PM