

#24 Moon Harvester Witbier

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **14**
- SRM **3.3**
- Style **Witbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **4 %**
- Size with trub loss **20.8 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **26 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.8 liter(s)**
- Total mash volume **19.4 liter(s)**

Steps

- Temp **55 C**, Time **20 min**
- Temp **65 C**, Time **70 min**
- Temp **71 C**, Time **30 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **14.8 liter(s)** of strike water to **60.3C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **55C**
- Keep mash **70 min** at **65C**
- Keep mash **30 min** at **71C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **15.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilzneński	2 kg (44.4%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	1.25 kg (27.8%)	85 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	1 kg (22.2%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.25 kg (5.6%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau	20 g	60 min	4.5 %
Boil	Hallertau	10 g	30 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale K-97	Ale	Slant	50 ml	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Flavor	curacao	20 g	Boil	10 min
Flavor	Kolendra indyjska	15 g	Boil	10 min

Notes

- Płatki pszeniczne i owsiane wsypujemy do 10l wody, podnosimy temperaturę do około 65°C i przetrzymujemy w tej temperaturze około 20 minut, ciągle mieszając. Następnie dolewamy 5l zimnej wody oraz wsypujemy słód pilzneński i ustalamy temperaturę zacieru na poziomie 55°C i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze 20 minut.

Apr 1, 2020, 8:19 AM