

#26 WITBIER 2020

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **16**
- SRM **3.1**
- Style **Witbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **50 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **53 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **62 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **36.9 liter(s)**
- Total mash volume **47.5 liter(s)**

Steps

- Temp **49 C**, Time **10 min**
- Temp **52 C**, Time **20 min**
- Temp **64 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **36.9 liter(s)** of strike water to **53.1C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **49C**
- Keep mash **20 min** at **52C**
- Keep mash **50 min** at **64C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **35.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **62 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	5 kg (47.4%)	82 %	4
Grain	Pszeniczny	3 kg (28.4%)	85 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	2 kg (19%)	85 %	1
Grain	Płatki owsiane	0.55 kg (5.2%)	85 %	1

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Junga	20 g	60 min	10 %
Boil	galaxy	20 g	15 min	13.6 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM41 Gwoździe i Banany	Wheat	Liquid	300 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Skórki gorzkiej pomarańczy	160 g	Boil	10 min
Spice	Kolendra	80 g	Boil	10 min
Spice	skórki słodkiej pomarańczy	100 g	Boil	10 min
Spice	Trawa cytrynowa	70 g	Boil	10 min

Notes

- Znów bardzo prosta, nieprzekombinowana receptura. Wzorowana m.in. na informacjach Michaela Jacksona dotyczących receptury legendarnego Hoegaardena.

Receptura na 20l piwa o ekstrakcie 12Blg w stylu WITBIER

Zasyp:

2,5kg sód pilznieński (50%)
2,25kg płatki pszeniczne (45%)
0,25kg płatki owsiane (5%)

Chmiel:

20g East Kent Goldings (5,5%AA) 60 minut
15g Saaz (3,1%AA) 15 minut

Przyprawy:

7g kolendry na 5 minut
20g curacao na 5 minut

Drożdże:

Fermentum Mobile FM 20 Białe Walonki

Zacieranie:

Płatki pszeniczne i owsiane wsypujemy do 10l wody, podnosimy temperaturę do około 65-70° i przetrzymujemy w tej temperaturze około 20-30 minut, ciągle mieszając. Następnie dolewamy 5l zimnej wody oraz wsypujemy sód pilznieński 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 25l brzeczki w kotle warzelnym.

Gotowanie i Chmielenie:

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

Fermentacja:

Brzeczki 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.

Rozlew:

Butelkujemy z użyciem 150-160g glukozy.

30 mar 2020, 16:41

woda o niskiej zawartości węglanów i dwuwęglanów (do 50 ppm);
kleikowanie płatków pszenicznych - 12l wody, temp. 65-70C, 20 minut; lub dodać płatki pszenne po przerwie białkowej przy podgrzewaniu do 64C (temperatura kleikowania pszenicy to 58-64C);
łuska ryżowa na mash out:

kolendra zmielona lub tłuczona w młynku;

schłodzenie brzeczki do 19C;

fermentacja burzliwa - początkowa temp. otoczenia 17-18C, temp. w głównej fazie fermentacji 19-21C;

rozlew - nasycenie 2,3;

refermentacja 14-21 dni

Apr 5, 2020, 8:49 PM