

## 5# WITBIER

---

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **21**
- SRM **7**
- Style **Witbier**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **13 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **13.7 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **16.6 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.2 liter(s)**
- Total mash volume **17.6 liter(s)**

### Steps

- Temp **65 C**, Time **35 min**
- Temp **72 C**, Time **25 min**
- Temp **77 C**, Time **1 min**

### Mash step by step

- Heat up **13.2 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **35 min** at **65C**
- Keep mash **25 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **77C**
- Sparge using **7.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **16.6 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	2 kg (45.5%)	82 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	1.5 kg (34.1%)	60 %	3
Grain	Słód diastatyczny jęczmienny	0.5 kg (11.4%)	80 %	3
Grain	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (4.5%)	80 %	6
Grain	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (4.5%)	73 %	120

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Izabella	23 g	60 min	5.1 %
Aroma (end of boil)	Styrian Golding	15 g	5 min	3.6 %
Whirlpool	Styrian Golding	15 g	5 min	3.6 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Brewferm Blanche	Wheat	Dry	11 g	Brewferm

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Kolendra	5 g	Boil	5 min
Spice	Curacao	15 g	Boil	5 min
Water Agent	Gips Piwowarski	2 g	Boil	60 min
Water Agent	Whirlfloc	1 g	Boil	5 min
Spice	Suszona skórka cytyny	15 g	Boil	5 min

## Notes

- 21.05 - Warzenie piwa.  
Fermentacja przebiegała bardzo powoli, nie było oznak fermentacji w rurce, ekstrakt jednak się zmniejszał więc drożdże pracowały. Po dwóch tygodniach fermentacja się zakończyła a ekstrakt pozostawał bez zmian. Przełałem piwo do drugiego fermentora (nie musiałem, ale wiedziałem że nie będę miał czasu w miarę szybko rozlać piwa do butelek, a marna kondycja drożdży i pewnie sporo trupów mogła wprowadzić niepożądane aromaty). Po przelaniu sprawdziłem blg jeszcze raz i stało w miejscu. W smaku było dobre, ale aromaty pochodzące z kolendry oraz cytrusów były na bardzo niskim poziomie. Postanowiłem zostawić piwo w spokoju na cichej jeszcze trochę, a w przypadku braku pożądanych aromatów, dodać kolendrę i cytrusy na cichą. Podwyższona temperatura z racji pojawiających się upałów zwiększyła też temperaturę fermentacji. Dopiero po jakimś czasie udało mi się zorganizować miejsce w którym panowała niższa temperatura, zostawiłem tam piwo do czasu butelkowania (końcówka czerwca).  
*Jun 22, 2022, 11:31 AM*