

# Rzeński Witek [Wycieczka zakładowa]

- Gravity **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **2.6**
- Style **Witbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **25.9 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **10 liter(s)**
- Total mash volume **12.5 liter(s)**

## Steps

- Temp **64 C**, Time **90 min**

## Mash step by step

- Heat up **10 liter(s)** of strike water to **69.5C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **64C**
- Sparge using **18.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.9 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński 6-rzędowy 3,0 - 3,5 EBC Castle (ma większą siłę diastatyczną)	2.5 kg (50%)	80 %	4
Adjunct	Płatki pszeniczne błyskawiczne	1.5 kg (30%)	57 %	0
Adjunct	Płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (10%)	57 %	0
Adjunct	Płatki ryżowe błyskawiczne	0.5 kg (10%)	57 %	0

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	10 g	60 min	11 %
Boil	Kent Goldings	10 g	15 min	5.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast XL 3944 Belgian Witbier	Wheat	Liquid	30 ml	Wyeast

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	kolendry (rozbita na świeżo moździerzem) po 10 min wyciągnąć	10 g	Boil	10 min
Flavor	Skórki grejpfruta	10 g	Boil	5 min
Flavor	Skórki cytryny	10 g	Boil	5 min
Flavor	Skórki pomarańczy	10 g	Boil	5 min