

# Witbier 'Zwycięski wkpd'

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **17**
- SRM **3.8**
- Style **Witbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **15.5 liter(s)**
- Trub loss **15 %**
- Size with trub loss **17.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **22.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

## Steps

- Temp **70 C**, Time **30 min**
- Temp **51 C**, Time **10 min**
- Temp **65 C**, Time **120 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **15 liter(s)** of strike water to **56.2C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **51C**
- Keep mash **120 min** at **65C**
- Keep mash **30 min** at **70C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **12.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **22.1 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	BESTMALZ - Best Heidelberg	2 kg (40%)	80.5 %	3
2,5 2021				
Grain	Wheat, Flaked	2 kg (40%)	77 %	4
ewentualnie niesłodowana pszenica, albo część				
Grain	Viking Wheat Malt	0.5 kg (10%)	83 %	5
Grain	Oats, Flaked	0.4 kg (8%)	80 %	2
0,5 2021				
Grain	Acid Malt	0.1 kg (2%)	58.7 %	6

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau Blanc	10 g	30 min	8.3 %
Boil	Hallertau Blanc	20 g	10 min	8.3 %
Aroma (end of boil)	Hallertau Blanc	20 g	1 min	8.3 %

## Yeasts

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M21 Belgian Wit	Ale	Dry	10 g	Mangrove Jack's

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Curacao	20 g	Boil	5 min
Flavor	zmielona kolendra	15 g	Boil	5 min
Flavor	słodka skórka pomarańczy	15 g	Boil	5 min
Flavor	skórka cytryny	15 g	Boil	5 min
Water Agent	Chlorek wapnia	5 g	Boil	60 min

### Notes

- Zwycięski witbier WKPD 2021  
( W oryginalne Białe walonki i hallertau tradition)

Pszenica, płatki zagotowane i zostawione na ~20min.

Tylko 5ml kwasu do zacierania

Próba jodowa!

Łuska!!!

Cel 12blg

Start 16-17-18 C

UWAGA "leniwe" drożdże i siarka! przedłużyć fermentację!

Płatki bądź śrutę mieszać z ciepłą wodą w proporcji około 1:5, podgrzać do górnej granicy temperatury kleikowania danego zboża lub wyższej (można zagotować) i przetrzymać w takiej temperaturze około 20-30 minut, schłodzić i dodać na początku zacierania lub też bez schładzania dodać do zacieru kończącego przerwę białkową (jeśli taką stosujemy), aby podnieść temperaturę.

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 pilzneński 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 70-90 minut). Zacier podgrzewamy do 76°  
*Apr 2, 2019, 8:53 PM*