

# Witek

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **4**
- Style **Witbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **12.3 liter(s)**
- Total mash volume **17.1 liter(s)**

## Steps

- Temp **66 C**, Time **70 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**

## Mash step by step

- Heat up **12.3 liter(s)** of strike water to **75.2C**
- Add grains
- Keep mash **70 min** at **66C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Sparge using **17.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (51%)	80 %	4
Grain	Pszenica niesłodowana	2.4 kg (49%)	75 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mandarina Bavaria	15 g	60 min	7.6 %
Boil	Mandarina Bavaria	15 g	10 min	7.6 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - Forbidden Fruit	Ale	Liquid	125 ml	Wyeast Labs

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	curacao	20 g	Boil	15 min
Spice	kolendra	15 g	Boil	15 min

Spice	świeża skórka słodkiej pomarańczy (zist)	90 g	Boil	15 min
Spice	świeża skórka cytryny (zist)	25 g	Boil	15 min
Spice	rumianek	2 g	Boil	15 min

## Notes

- rumianek - pół torebki (herbata)  
Kolendra - nie dostałem indyjskiej, poszła paczka Kamisa  
pszenica - płatki zwykłe, kleikowane  
Po gotowaniu i chłodzeniu wyszło niecałe 21l 12blg.  
*Aug 11, 2016, 9:31 PM*