

# #1 Pszeniczny Dżordż

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **9.9**
- Style **Witbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **20 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **5 %/h**
- Boil size **21 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal	1.7 kg (50%)	75 %	26
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	75 %	30

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	25 g	7 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
safale s-33	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Kolendra	7 g	Boil	10 min
Flavor	Łyżka Mąki	10 g	Boil	10 min
Spice	Rumianek	5 g	Boil	5 min
Spice	Skórka pomarańczy	100 g	Boil	5 min
Spice	Kolendra	7 g	Boil	5 min

## Notes

- lesson learned - nie dodawać dodatków jednocześnie na gotowanie i cichą  
*Jun 12, 2017, 9:46 PM*