

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 cytryny | 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. Przelełem 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 błąd 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