

NRDowski turysta

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **3.6**
- 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 **13 liter(s)**
- Total mash volume **18.2 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **25 min**
- Temp **55 C**, Time **20 min**
- Temp **64 C**, Time **40 min**

Mash step by step

- Heat up **13 liter(s)** of strike water to **62C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **55C**
- Keep mash **40 min** at **64C**
- Keep mash **25 min** at **65C**
- Sparge using **17.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Płatki pszeniczne	2 kg (38.5%)	85 %	3
Grain	Strzegom Pilzneński	3 kg (57.7%)	80 %	4
Grain	Zakwaszający	0.2 kg (3.8%)	80 %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau Blanc	15 g	60 min	8.1 %
Boil	Saphir	15 g	15 min	2.7 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Blanche	Wheat	Dry	12 g	Brewferm

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Curacao	20 g	Boil	5 min
Spice	Kolendra	5 g	Boil	5 min

Notes

- Płatki pszeniczne zostały dodane do 10l. Temperatura do następnej przerwy została obniżona poprzez dolanie 5l zimnej wody. Wtedy zostały również zadane słody.
Nov 12, 2016, 4:51 PM