

Rzeński Witek [Wycieczka zakładowa]

- Gravity **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **2.6**
- Style **Witbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **25.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **10 liter(s)**
- Total mash volume **12.5 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **90 min**

Mash step by step

- Heat up **10 liter(s)** of strike water to **69.5C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **64C**
- Sparge using **18.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.9 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński 6-rzędowy 3,0 - 3,5 EBC Castle (ma większą siłę diastatyczną)	2.5 kg (50%)	80 %	4
Adjunct	Płatki pszeniczne błyskawiczne	1.5 kg (30%)	57 %	0
Adjunct	Płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (10%)	57 %	0
Adjunct	Płatki ryżowe błyskawiczne	0.5 kg (10%)	57 %	0

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	10 g	60 min	11 %
Boil	Kent Goldings	10 g	15 min	5.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast XL 3944 Belgian Witbier	Wheat	Liquid	30 ml	Wyeast

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	kolendry (rozbita na świeżo moździerzem) po 10 min wyciągnąć	10 g	Boil	10 min
Flavor	Skórki grejpfruta	10 g	Boil	5 min
Flavor	Skórki cytryny	10 g	Boil	5 min
Flavor	Skórki pomarańczy	10 g	Boil	5 min