

# Szczygieł (Witbier)

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **22**
- SRM **9.4**
- Style **Witbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **65 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (100%)	80 %	30

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Saaz (Czech Republic)	15 g	50 min	4.5 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Brewferm Blanche	Wheat	Dry	6 g	Gozdawa

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Curacao	15 g	Boil	15 min
Flavor	Skórka słodkiej pomarańczy	18 g	Boil	15 min
Spice	Kolendra	10 g	Boil	15 min

## Notes

- Piwo wyszło wytrawne, orzeźwiające, kwaskowe. Mogło być więcej chmielu lub ewentualnie trzeba było dochmieleć odrobinę na zimno, bo o ile goryczka jest lekko wyczuwalna, o tyle aromat uleciał i jest głównie pszeniczno-kwaskowy. Do refermentacji użyłem BA Brewkit Plus w ilości 50 g. Nagazowanie przyjemne, ale piana tylko około centymetra, więc mogło być więcej. Na przyszłość wypróbuję suchy ekstrakt słodowy jako surowiec do refermentacji. Piwo bardzo dobre, zebrało pozytywne komentarze wśród znajomych. Gdyby to był inny styl, to można by powiedzieć, że brakuje mu trochę ciała, ale akurat w Witbierze ta wytrawność dobrze robi.

Aha i kolendry też można było dać więcej.  
Nov 2, 2017, 1:14 PM