

# Wicia Wierzchem Jedzie II

- Gravity **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **9**
- SRM **3.6**
- Style **Witbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **30 liter(s)**
- Trub loss **2 %**
- Size with trub loss **30.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **35.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **18.7 liter(s)**
- Total mash volume **24 liter(s)**

## Steps

- Temp **52 C**, Time **15 min**
- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **18.7 liter(s)** of strike water to **56.6C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **52C**
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **21.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **35.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	2.5 kg (46.9%)	81 %	4
Grain	Oats, Flaked	0.33 kg (6.2%)	80 %	2
Grain	Wheat, Flaked błyskawiczne	1.5 kg (28.1%)	77 %	4
Grain	Wheat, Flaked opiekane	0.5 kg (9.4%)	77 %	8
Grain	Pszenica niestodowana	0.5 kg (9.4%)	75 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau Spalt Select	34 g	60 min	3 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM20 Białe Walonki	Wheat	Slant	100 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Kolendra	15 g	Boil	7 min
Spice	Curacao	20 g	Boil	7 min
Spice	Cytryna 2szt - obrana skórka	30 g	Boil	7 min
Spice	Kardamon 40 ziarenek	5 g	Boil	7 min

## Notes

- Cytrynę (i pomarańcze) sparzyć, wystudzić, a następnie obrać skórkę nożykiem do obierania warzyw starając się nie obierać białej części między skórką, a owocem (daje dodatkową gorycz)
  - Kolendrę zatrzeć w moździerzu tuż przed zadaniem.
  - Kardamon 1/2 łyżki stołowej
  - Płatki skleikować - stosunek płatki:woda 1:5, gotować 10minut stale mieszając (tendencja do przywierania do dna)
- Aug 3, 2016, 3:36 PM*