

Wit do obczajenia nr 2

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **13**
- SRM **3.5**
- 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 **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **17.5 liter(s)**
- Total mash volume **22.5 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **80 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **17.5 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **80 min** at **67C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **12.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	2.5 kg (50%)	82 %	4
Grain	Pszeniczny	1 kg (20%)	80 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	1.5 kg (30%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safbrew S-33	Wheat	Dry	11.5 g	Safbrew

Extras

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

Notes

- Zacieranie - długie przerwy - 20-30 minut, wlewanie po 5L wody w temperaturze około 80 stopni w celu

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

utrzymania wysokiej temperatury zacieru. Zacier pozostawić zalany!

Fermentacja burzliwa - 2 tygodnie

Fermentacja cicha - 2 tygodnie

Butelka - 2 tygodnie

Filtracja jednokrotna po chmieleniu przez pończochę

Oct 11, 2017, 8:28 PM

- Wyszło - fermentacja 10 dni, następnie 4 dni cichej. Butelka - tydzień pokojowa, tydzień piwnica
Nov 6, 2017, 8:08 PM