

# Witbier

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **3**
- Style **Witbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **90 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.8 liter(s)**
- Total mash volume **18.4 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	2.5 kg (54.3%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	0.5 kg (10.9%)	85 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	1 kg (21.7%)	85 %	3
Grain	Mąka pszenna	0.2 kg (4.3%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (8.7%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	35 g	60 min	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale K-97	Ale	Dry	10 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Kolendra	8 g	Boil	15 min
Spice	Curacao	10 g	Boil	15 min
Spice	Kolendra	7 g	Boil	5 min
Spice	Curacao	10 g	Boil	5 min
Spice	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Secondary	7 day(s)

## Notes

- Uwaga - nie stosować mchu irlandzkiego :)

Płatki i mąkę skleikować w 6l wody. Dodać około 5 litrów letniej wody. Temperaturę ustalić na poziomie około 69 C dodać ześrutowany sód.

65C - 100 minut

72C - 30 minut (do negatywnej próby jodowej)

*Nov 17, 2018, 7:00 PM*