

# Witbier 12BLG soczysta pomarańcza

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **3.3**
- Style **Witbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **29 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **30.4 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **37.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.8 liter(s)**
- Total mash volume **18.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **54 C**, Time **1 min**
- Temp **62 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **13.8 liter(s)** of strike water to **59.7C**
- Add grains
- Keep mash **1 min** at **54C**
- Keep mash **40 min** at **62C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **28.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **37.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (41%)	80 %	4
Grain	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (24.6%)	81 %	6
Adjunct	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (24.6%)	75 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (6.6%)	85 %	3
Grain	Płatki ryżowe	0.2 kg (3.3%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Perle	15 g	60 min	5.5 %
Boil	East Kent Goldings	15 g	25 min	4.7 %
Boil	East Kent Goldings	15 g	5 min	4.7 %
Boil	Perle	15 g	5 min	5.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Safale K-97	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-----	--------	-----------

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	kolendra indyjska	20 g	Boil	10 min
Flavor	świeża skórka pomarańczy	60 g	Boil	10 min
Flavor	trawa cytrynowa	20 g	Boil	10 min
Spice	kolendra indyjska	15 g	Boil	0 min
Flavor	świeża skórka pomarańczy	60 g	Boil	0 min
Flavor	świeża skórka cytryny	25 g	Boil	0 min
Flavor	świeża skórka grejfruta	60 g	Boil	0 min

### Notes

- Pszenicę, płatki owsiane i ryżowe skleikować: wsypać do 5L wody i zagotować mieszając, gotować 5 minut, dodać do garnka zaciernego, dolać 10L wody i podgrzać całość do 54°C. Wsypać resztę słodów. Skórki (razem z albedo) z 4 pomarańczy, 1 grejfruta czerwonego, 1 cytryny.  
*Apr 20, 2019, 9:45 PM*