

Witbier

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **17**
- SRM **3.9**
- Style **Witbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **17.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **18.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **22.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.3 liter(s)**
- Total mash volume **19 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------|-----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pilsner malt | 2 kg (42.1%) | 82 % | 4 |
| Grain | Wheat, Flaked | 1.65 kg (34.7%) | 77 % | 4 |
| Grain | Viking Wheat Malt | 0.8 kg (16.8%) | 83 % | 5 |
| Grain | Oats, Flaked | 0.3 kg (6.3%) | 80 % | 2 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Lublin (Lubelski) | 30 g | 60 min | 4.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Wheat | Liquid | 30 ml | Fermentum Mobile |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|--------------------------|--------|---------|-------|
| Flavor | Curacao | 10 g | Boil | 5 min |
| Flavor | zmielona kolendra | 5 g | Boil | 5 min |
| Flavor | słodka skórka pomarańczy | 4 g | Boil | 5 min |
| Flavor | suszona cytryna | 4 g | Boil | 5 min |
| Flavor | suszona limonka | 4 g | Boil | 5 min |
| Flavor | suszony grejpfrut | 4 g | Boil | 5 min |

Notes

- Płatki pszeniczne i owsiane wsypujemy do 10l wody, podnosimy temperaturę do około 65-70° i przetrzymujemy w tej temperaturze około 20-30 minut, ciągle mieszając. Następnie dolewamy 5l zimnej wody oraz wsypujemy sól pilzneńska i ustalamy temperaturę zacieru na poziomie 55°C i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze 20 minut. Powoli podnosimy temperaturę do 64° i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze aż do negatywnej próby jodowej !!! (zwykle około 70-90 minut). Zacier podgrzewamy do 76°

SUCHE...
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21
May 1, 2018, 7:50 PM