

# Witbier mocno cytrusowy II

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **14**
- SRM **3.6**
- 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 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód PILZEŃSKI Viking Malt	2.5 kg (50%)	--- %	4
Grain	Słód PSZENICZNY STRZEGOM Viking Malt	1 kg (20%)	--- %	4.5
Grain	Płatki pszeniczne	1 kg (20%)	60 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	12 g	30 min	10 %
Boil	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Dry	10 g	Gozdawa

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	curacao	15 g	Boil	5 min
Spice	kolendra - ugniecioną w moździerzu	15 g	Boil	5 min
Spice	skórka z cytryny	5 g	Boil	5 min
Spice	skórka z pomarańczy	10 g	Boil	5 min
Spice	kaffir liscie	5 g	Boil	5 min

## Notes

- Po burzliwej odlać 5l do szklanego słoja i dodać 0,5kg miodu rozrobionego w 0,5 litra wody  
*Jun 22, 2022, 12:14 PM*