

# Witek

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **3.3**
- Style **Witbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **17.3 liter(s)**
- Total mash volume **23 liter(s)**

## Steps

- Temp **55 C**, Time **20 min**
- Temp **64 C**, Time **90 min**
- Temp **76 C**, Time **15 min**

## Mash step by step

- Heat up **17.3 liter(s)** of strike water to **60.8C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **55C**
- Keep mash **90 min** at **64C**
- Keep mash **15 min** at **76C**
- Sparge using **20.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	3 kg (52.2%)	81 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	2.5 kg (43.5%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.25 kg (4.3%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - Belgian Wheat	Ale	Liquid	125 ml	Wyeast Labs

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	kolendra	10 g	Boil	5 min

Spice	curacao	10 g	Boil	5 min
Spice	skórka pomarańczy bergamotki	10 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 słód pilzneński 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 60-90 minut). Zacier podgrzewamy do 76° i przenosimy do filtracji.

*Dec 30, 2018, 12:09 PM*