

## Witbier z masą dodatków

- Gravity **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **28**
- SRM **5.8**
- Style **Witbier**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **11 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **11.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **14 liter(s)**

### Fermentables

| Type           | Name                        | Amount        | Yield | EBC |
|----------------|-----------------------------|---------------|-------|-----|
| Liquid Extract | Ekstrakt pszeniczny Gozdawa | 1.7 kg (100%) | 78 %  | 16  |

### Hops

| Use for | Name              | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil    | Lublin (Lubelski) | 10 g   | 60 min | 4 %        |
| Boil    | Mandarina Bavaria | 25 g   | 10 min | 10 %       |

### Yeasts

| Name                                  | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---------------------------------------|------|------|--------|------------|
| Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast | Ale  | Dry  | 10 g   | ---        |

### Extras

| Type   | Name                       | Amount | Use for  | Time   |
|--------|----------------------------|--------|----------|--------|
| Flavor | curacao                    | 10 g   | Boil     | 15 min |
| Flavor | suszone skórki bergamotki  | 10 g   | Boil     | 15 min |
| Flavor | skórka słodkiej pomarańczy | 10 g   | Boil     | 15 min |
| Flavor | suszone skórki cytryny     | 10 g   | Boil     | 15 min |
| Flavor | kolendra                   | 10 g   | Boil     | 15 min |
| Other  | cukier                     | 106 g  | Bottling | ---    |

### Notes

- 14.08  
Ekstrakt włożyć do gorącej wody c (w puszcze).  
4l wody zagotować, dodać ekstrakt, jak będzie wrzało dodać chmiel lubelski na 60min.  
15min przed końcem gotowania dodać resztę składników.  
Chmiel miałem w granulacie dlatego przelałem przez 2 sitka (w tym jedno bardzo gęste).  
Dolałem wody do ok. 11l i schłodziłem. BLG=10,5.  
Gdy fermentowało pachniało zieloną herbatą z pomarańczą. Niestety później ten zapach znikł.  
24.08  
Rozlane do 20 butelek 0,5l (jedną zbiłem - wada kapsłownicy młotkowej ;) )  
106g cukru do refermentacji (nie zapisałem BLG...)  
Wyszło troszkę przegazowane...

Kolendrę dodałem całą, więc jej aromat jest znikomy.  
*Nov 8, 2016, 2:23 PM*