

25 witbier

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **19**
- SRM **3.4**
- Style **Witbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **35 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **36.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **44.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12.5 liter(s)**
- Total mash volume **16.7 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3.777 kg (48.8%)	80 %	5
Adjunct	Pszenica niesłodowana	3.567 kg (46.1%)	75 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (5.2%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	90 g	60 min	3.4 %

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	kandyzowana skórka pomarańczy	100 g	Boil	15 min
Flavor	kandyzowana skórka cytryny	100 g	Boil	15 min
Flavor	sucha skórka pomarańczy	20 g	Boil	15 min
Flavor	sucha skórka cytryny	16 g	Boil	15 min
Herb	kolendra drobno mielona	14 g	Boil	15 min

Notes

- Nalane 3/4 gara wody, podgrzane do 69°C. Do tego wszystkie stody i płatki, temp po wsypaniu ustabilizowała się na poziomie 63°C. I tak z drobnymi wahaniami (do 65°) kisiło się 5h. Po wystudzeniu z brzezki przedniej wyszło 13blg, po dolaniu 12l wody wystodkowej wyszło 12blg. Ogólnie wszystkiego wyszło 36L, 20L poszło do przezroczystego wiadra i zadałem 100ml gęstwy bier blanche z brewferm, 16L poszło do wiadra z browamatora razem z chmielinami i skórkami zadałem 6 tyżek gęstwy US-05 po warce 19black ipa. Oba wiadra stoją u mnie w pokoju w temp około 29°C. Jakoś 10min po wsypaniu chmielu utworzył on kożuch na powierzchni brzezki i wszystko wykypiało na podłogę z okazji że nie miało jak parować i 90% chmielu poszło się jebać. Dosypałem jeszcze jedną saszetkę lublina i gotowała sie około 60min.

Jul 9, 2017, 9:00 PM