

Wit Kowalski CB25

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **3.8**
- Style **Witbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **24.57 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **26 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **30 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **71 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **22.8 liter(s)**
- Total mash volume **29.3 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **75 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **75 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **22.8 liter(s)** of strike water to **70.3C**
- Add grains
- Keep mash **75 min** at **64C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **75C**
- Sparge using **13.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	3.5 kg (53.8%)	81 %	4
Grain	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (15.4%)	82 %	5
Grain	skleikowane płatki pszeniczne	2 kg (30.8%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aroma (end of boil)	Perle	30 g	6 min	6 %

Yeasts

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

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Herb	rumianek (1 torebka)	1 g	Boil	2 min

Spice	kolendra	8 g	Boil	3 min
Spice	skórka pomarańczy suszona	10 g	Boil	3 min
Spice	skórka świeżej pomarańczy	10 g	Boil	2 min

Notes

- To jest przepis na 26l + 1l startera. Czyli tak:
 1. do fermentora 32l lejemy 17l tej brzezki i dajemy 0,65l startera + 1,5l mrożonej wody (->11,9Blg)
 2. do fermentora 15l lejemy 9l tej brzezki i dajemy 0,35l startera + 0,8l mrożonej wody (->11,9Blg)
 3. fermentory stoją w kuchni na podłodze bo zimno w chuj

Uzyskujemy 29,2l brzezki nastawnej (26l + 1l startera + 2,2l wody)
Apr 19, 2017, 2:05 PM