

# Witbier

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **17**
- SRM **3.9**
- Style **Witbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **17.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **18.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **22.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.3 liter(s)**
- Total mash volume **19 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	2 kg (42.1%)	82 %	4
Grain	Wheat, Flaked	1.65 kg (34.7%)	77 %	4
Grain	Viking Wheat Malt	0.8 kg (16.8%)	83 %	5
Grain	Oats, Flaked	0.3 kg (6.3%)	80 %	2

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4.5 %

## Yeasts

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

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Curacao	10 g	Boil	5 min
Flavor	zmielona kolendra	5 g	Boil	5 min
Flavor	słodka skórka pomarańczy	4 g	Boil	5 min
Flavor	suszona cytryna	4 g	Boil	5 min
Flavor	suszona limonka	4 g	Boil	5 min
Flavor	suszony grejpfrut	4 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 sól pilzneńska 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 70-90 minut). Zacier podgrzewamy do 76°

SUCHE...  
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21  
*May 1, 2018, 7:50 PM*