

## #23 Witbier

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **3.9**
- Style **Witbier**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.6 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **77 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	2 kg (38.1%)	81 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	2 kg (38.1%)	60 %	3
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.5%)	79 %	16
Grain	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (9.5%)	61 %	5
Sugar	cukier kandyzowany	0.25 kg (4.8%)	100 %	0

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Saaz (Czech Republic)	40 g	60 min	3 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	3 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-33	Ale	Dry	11 g	Fermentis

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Kolendra zmielona	10 g	Boil	5 min
Flavor	Skórka pomarańczy kandyzowana	50 g	Boil	5 min
Spice	skórka cytyny	10 g	Boil	5 min
Spice	korzeń lukrecji	10 g	Boil	5 min

### Notes

- Kleikowanie w 75

Zacieranie na wytrawnie 60-65  
200g łuski ryżowej zalanej wrzątkiem 30 min przed wysładzaniem  
*Feb 23, 2025, 8:57 AM*