

Biała Podlaska #1 - Witbier - Browar na Wyżynie

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **17**
- SRM **3.7**
- Style **Witbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **5 %/h**
- Boil size **23.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **15.8 liter(s)**
- Total mash volume **20.3 liter(s)**

Steps

- Temp **50 C**, Time **20 min**
- Temp **65 C**, Time **90 min**

Mash step by step

- Heat up **15.8 liter(s)** of strike water to **54.3C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **50C**
- Keep mash **90 min** at **65C**
- Sparge using **12.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.6 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|---------|-------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | piłznieński Viking Malt | 2.5 kg (53.2%) | 80 % | 5 |
| Grain | pszeniczny Viking Malt | 0.4 kg (8.5%) | 81 % | 5 |
| Grain | Płatki pszeniczne | 1.4 kg (29.8%) | 75 % | 3 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.2 kg (4.3%) | 75 % | 3 |
| Adjunct | Mąka przenna | 0.2 kg (4.3%) | 75 % | 0 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Lublin (Lubelski) | 25 g | 60 min | 4.5 % |
| Aroma (end of boil) | Lublin (Lubelski) | 25 g | 7 min | 4.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------|------|------|--------|------------|
| Safale S-33 | Ale | Dry | 11.5 g | Fermentis |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|------|------|--------|---------|------|
|------|------|--------|---------|------|

| | | | | |
|--------|-------------------|-------|------|--------|
| Flavor | Skórka pomarańczy | 100 g | Boil | 10 min |
| Spice | Kolendra | 7 g | Boil | 10 min |
| Flavor | Skórka pomarańczy | 100 g | Boil | 5 min |
| Spice | Kolendra | 7 g | Boil | 5 min |
| Herb | Rumianek saszetka | 10 g | Boil | 5 min |
| Flavor | Skórka cytryny | 10 g | Boil | 5 min |

Notes

- Realnie w stosunku do planowanego przepisu, poszło 112 g pomarańczy (7 szt.) + cytryna (1 szt.) w 5 minucie.

Piwko wyszło super! Bardzo smaczne, balans kolendra - pomarańcza idealny. Kolor żółto-pomarańczowy. Wysycenie wysokie prawidłowe - 6.4g na butelkę.

Następnym razem:

- dla dodania większej kwaskowatości spróbować dodać 100g słoju zakwaszającego
- spróbować pominąć przerwę białkową aby piana po jakimś czasie nie robiła się popękana.

Mar 26, 2017, 10:40 PM