

Orange Tree

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **14**
- SRM **3.2**
- 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 **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **30 min**
- Temp **55 C**, Time **20 min**
- Temp **64 C**, Time **90 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **15 liter(s)** of strike water to **60.8C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **55C**
- Keep mash **90 min** at **64C**
- Keep mash **30 min** at **67C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **18.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.3 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Płatki pszeniczne | 2.25 kg (45%) | 85 % | 3 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.25 kg (5%) | 85 % | 3 |
| Grain | Viking Pilsner malt | 2.5 kg (50%) | 82 % | 4 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-----------------------|--------|--------|------------|
| Boil | East Kent Goldings | 20 g | 60 min | 5.1 % |
| Boil | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 15 min | 4.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------------------------------|-------|--------|--------|------------|
| Fermentum Mobile FM 20 Biale Walonki | Wheat | Liquid | 20 ml | --- |

Extras

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

| | | | | |
|-------|----------|------|------|--------|
| Spice | curacao | 20 g | Boil | 10 min |
| Spice | kolendra | 7 g | Boil | 10 min |

Notes

- **Zacieranie:**
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 słód pilzneński 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 60-90 minut). Zacier podgrzewamy do 76° i przenosimy do filtracji.

Filtracja:

Odczekujemy 30 minut aż złoże filtracyjne się ułoży, filtrujemy powoli, aż do uzyskania 25l brzezki w kotle warzelnym.

W 65 minucie gotowania dodajemy kolendrę i curacao.

Dec 31, 2017, 4:43 PM