

Owocowe pszeniczne

- Gravity **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **23**
- SRM **4.2**
- Style **Witbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **11 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **13.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **60 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **10.2 liter(s)**
- Total mash volume **13.6 liter(s)**

Steps

- Temp **44 C**, Time **10 min**
- Temp **63 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **10.2 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **44C**
- Keep mash **40 min** at **63C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **6.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **13.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (44.1%)	60 %	4
Grain	Pszeniczny	1 kg (29.4%)	75 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	0.7 kg (20.6%)	75 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.2 kg (5.9%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	15 g	60 min	7.1 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
s-33	Wheat	Dry	11 g	fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	kolendra	9 g	Boil	5 min

Flavor	curacao	6 g	Boil	5 min
--------	---------	-----	------	-------

Notes

- wstępna receptura
dodana zostanie wiśnia na cichą
44 c słód pszeniczny 20 minut.
podnosimy do 63-64 c ok 30-40 minut płatki pszenne i reszta słodów. Płatki namoczone na noc w wodzie
podnosimy do 72 ok 10 minut
podnosimy do 76 5 minut > filtracja
Płatki ryżowe będą dodane na filtrację ok 100 g na mash out.
na pewno będzie dolana woda aby zwiększyć ilość brzezki i zmniejszyć zakładane blg do 11-12 blg. Wyszło
10.5 l 11 blg
Feb 21, 2019, 3:07 PM