

# Pszeniczniak

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **16**
- SRM **4.1**
- Style **Witbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **13 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **13.7 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **16.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **10.2 liter(s)**
- Total mash volume **13.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**

## Mash step by step

- Heat up **10.2 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Sparge using **9.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **16.4 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	1.3 kg (38.2%)	79 %	6
Grain	Pszenica niesłodowana	1 kg (29.4%)	75 %	3
Grain	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (14.7%)	81 %	6
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (14.7%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.1 kg (2.9%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mandarina Bavaria	5 g	60 min	10 %
Aroma (end of boil)	Mandarina Bavaria	12 g	10 min	10 %

+ łyżeczka mąki pszennej 5 minut przed chmielem

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Wheat	Dry	10 g	Mangrove Jack's

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Herb	Kolendra indyjska	3.5 g	Boil	15 min

Flavor	Skórka pomarańczy	10 g	Boil	15 min
Other	Łyżka Mąki	1 g	Boil	10 min
Herb	Kolendra indyjska	3.5 g	Boil	10 min
Flavor	Skórka mandarynki	40 g	Boil	5 min
Flavor	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Boil	0 min

## Notes

- Płatki kleikuję  
66\* - 30' ---> 100\* - 10'  
Słody (chyba tylko pszeniczny) wrzucam do 6 litrów wody 52\*, trzymam w 50\* przez 40 (w trakcie kleikowania)  
Wrzucam kleik oraz słody i trzymam w opadającej temperaturze  
68\* ---> 60\* 1h  
76\* - 10'  
*Jan 2, 2019, 11:06 PM*