

Witbier #4

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **3.9**
- Style **Witbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **34 liter(s)**
- Trub loss **3 %**
- Size with trub loss **35 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **39.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **28 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **120 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **21 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **120 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Sparge using **25.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **39.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Adjunct	Pszenica niesłodowana	1 kg (12.5%)	75 %	3
Grain	Oat, Raw	1 kg (12.5%)	60.9 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	60 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.3%)	60 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Mash	Magnat (Szyszka Mokra)	150 g	60 min	7.2 %
Boil	Centennial	50 g	60 min	5.4 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	25 g	20 min	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	300 ml	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Skórka Cytryny	100 g	Boil	20 min
Flavor	Skórka Pomarańczy	100 g	Boil	20 min
Herb	Kolendra Liść	30 g	Boil	20 min
Spice	Kolenda Ziarno	20 g	Boil	20 min
Flavor	Cukier Waniilinowy z dodatkiem wanilli	20 g	Bottling	---

Notes

- Na konkurs Brokreacja i Kaufland 2023 - kategoria Witbier z przyprawami. Obawy budzi użycie słodu pale ale zamiast pilzneńskiego, gdyż może mieć nawet 2x mniejszą siłę diastyczną.
Oct 7, 2023, 12:38 AM