

## Witbier 4 A&P

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **3.1**
- Style **Witbier**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **30.8 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **19.6 liter(s)**
- Total mash volume **25.2 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszenica niesłodowana	2.5 kg (44.6%)	75 %	3
Grain	Pilzneński	2.8 kg (50%)	81 %	3.5
Grain	Oats, Flaked	0.3 kg (5.4%)	80 %	2

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	18 g	60 min	8 %
Boil	Marynka	9 g	10 min	8 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM20 Białe Walonki	Wheat	Liquid	100 ml	Fermentum Mobile

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	kolendra	11 g	Boil	5 min
Flavor	skórka pomarańczy	35 g	Boil	5 min

### Notes

- ZACIERANIE  
Dodatki niesłodowane wsypujemy do połowy wrzącej wody (8 litrów) przeznaczonej na zacieranie główne. Gotujemy ok 10 min tak by się nie przypaliło.  
Po 10 min dodajemy pozostała zimną wodę i resztę słodów. Temperaturę ustalamy na 50.  
10 min w 50, podgrzewamy do 64, pół godziny.  
Podgrzewamy do 72, 45 minut.  
*Mar 10, 2017, 2:12 PM*