

# Witbier

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **15**
- SRM **3.2**
- Style **Witbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **28.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.5 liter(s)**
- Total mash volume **18 liter(s)**

## Steps

- Temp **65 C**, Time **25 min**
- Temp **55 C**, Time **20 min**
- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **0 min**

## Mash step by step

- Heat up **13.5 liter(s)** of strike water to **60.8C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **55C**
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **25 min** at **65C**
- Keep mash **0 min** at **76C**
- Sparge using **19.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.2 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name                | Amount         | Yield  | EBC |
|-------|---------------------|----------------|--------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński | 2 kg (44.4%)   | 80 %   | 4   |
| Grain | Acid Malt           | 0.25 kg (5.6%) | 58.7 % | 6   |
| Grain | Płatki pszeniczne   | 2 kg (44.4%)   | 85 %   | 3   |
| Grain | Płatki owsiane      | 0.25 kg (5.6%) | 85 %   | 3   |

## 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      |
|-----------------------------------|-------|------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's - Belgian Wit M21 | Wheat | Dry  | 11.5 g | Mangrove Jack's |

## Extras

| Type  | Name     | Amount | Use for | Time  |
|-------|----------|--------|---------|-------|
| Spice | Curacao  | 20 g   | Boil    | 5 min |
| Spice | Kolendra | 10 g   | Boil    | 5 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.  
*Jan 20, 2019, 11:32 PM*
- Gotowanie i Chmienie:  
Brzeczkę gotujemy 70 minut. W 10 minucie gotowania dodajemy East Kent Goldings. W 55 minucie gotowania dodajemy Saaz. W 65 minucie gotowania dodajemy kolendrę i curacao.  
  
Kolendra mielona !!!  
*Jan 20, 2019, 11:32 PM*
- <http://blog.homebrewing.pl/witbier-receptura/>  
*Jan 20, 2019, 11:32 PM*