

# witek

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **19**
- SRM **3.6**
- Style **Witbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **7.6 liter(s)**
- Total mash volume **10.1 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	1.25 kg (49.5%)	82 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	0.6 kg (23.8%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (15.8%)	85 %	3
Grain	Strzegom Pale Ale	0.275 kg (10.9%)	79 %	6

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Amarillo	3.4 g	70 min	9.5 %
Boil	Amarillo	5 g	15 min	9.5 %
Boil	Citra	5 g	15 min	12 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-33	Wheat	Dry	5.75 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Skórki pomarańczy	8 g	Boil	5 min
Spice	Kolendra	1 g	Boil	5 min

## Notes

- ZACIERANIE:
  - 1.Płatki przenieść do 5 L wody i ustalić temperaturę 65-70 stopni i trzymać ją przez 20-30 minut, mieszając
  - 2.Do 2,5 L zimnej wody wsypać słody i ustalić temperaturę na 55 stopni, trzymać przez 20 minut
  - 3.Powoli podnosić temperaturę do 64 stopni i trzymać do negatywnej próby jodowej (60-90 minut)
  - 4.Podgrzać do 76 stopni i przenosimy do filtracjiFILTRACJA  
Czekamy aż złoże osiadzie ok.30 minut i filtrujemy powoli do uzyskania 12 L do gotowania  
*Jul 13, 2018, 12:54 PM*