

witi ma hoppi

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **28**
- SRM **4.8**
- Style **White IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.6 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **30.1 liter(s)**
- Total mash volume **38.7 liter(s)**

Steps

- Temp **55 C**, Time **10 min**
- Temp **64 C**, Time **70 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **30.1 liter(s)** of strike water to **60C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **55C**
- Keep mash **70 min** at **64C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **9.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.6 kg (30.2%)	81 %	4
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (29.1%)	80 %	6
Grain	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5.8%)	78 %	4
Grain	Płatki owsiane	1 kg (11.6%)	60 %	3
Grain	Pszenica niesłodowana	2 kg (23.3%)	75 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Mash	lunga	5 g	70 min	12.4 %
Mash	Styrian Cardinal	15 g	70 min	7.4 %
Boil	lunga	15 g	60 min	12.4 %
Boil	Motueka	5 g	30 min	7.5 %
Boil	Wai-iti	5 g	30 min	2.7 %

Boil	Motueka	15 g	5 min	7.5 %
Boil	Wai-iti	15 g	5 min	2.7 %
Aroma (end of boil)	Motueka	10 g	10 min	7.5 %
Aroma (end of boil)	Wai-iti	10 g	10 min	2.7 %
Whirlpool	Motueka	20 g	20 min	7.5 %
Whirlpool	Wai-iti	20 g	20 min	2.7 %
Dry Hop	Motueka	50 g	3 day(s)	7.5 %
Dry Hop	Wai-iti	50 g	3 day(s)	2.7 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M21 Belgian Wit	Wheat	Dry	11 g	Mangrove Jack's

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	łuska ryżowa	200 g	Mash	10 min
Spice	Kolendra	8 g	Boil	5 min
Spice	skórka gorzkiej pomarańczy	12 g	Boil	5 min
Spice	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Boil	5 min
Spice	kolendra	8 g	Boil	0 min
Spice	skórka gorzkiej pomarańczy	7 g	Boil	0 min
Spice	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Boil	0 min
Spice	rumianek	2 g	Boil	0 min

Notes

- 1. Dzień wcześniej skleikowałem pszenice z płatkami. Stosunek 1/5 czyli 3kg/15l. Zagrzałem wszystko do ok 64stC i dodałem 0,2kg słodu pilzneńskiego. Zostawiłem na 20min.
 - 2. Po tym czasie podgrzałem wszystko do wrzenia. Wyłączyłem i odstawiłem do drugiego dnia.
 - 3. Dzień warzenia. Podgrzałem kleik do ok 56stC i wrzuciłem słody. Przerwa białkowa ok. 10min.
 - 4. Podgrzałem zacier do ok. 64stC i tak zacierałem do negatywnej próby jodowej.
 - 5. Podgrzewam zacier do 72stC i zostawiam na 15min.
 - 5. Podgrzewam i robię mashout w temp. 78stC. na 10min.
- Nov 21, 2024, 6:51 AM