

## #42 Witbier (wersja III)

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **30**
- SRM **5.5**
- Style **Witbier**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **26.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **27.8 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **14 %/h**
- Boil size **36.9 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **25.4 liter(s)**
- Total mash volume **32.6 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (41.4%)	81 %	5
Grain	Wheat, Flaked	2.5 kg (34.5%)	77 %	4
Grain	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (13.8%)	85 %	5
Grain	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (6.9%)	75 %	45
Grain	Acid Malt	0.25 kg (3.4%)	58.7 %	6

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	30 g	60 min	12.5 %
Aroma (end of boil)	Mandarina Bavaria	100 g	0 min	8.4 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Liquid	1200 ml	Wyeast Labs

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	kolendra	20 g	Boil	15 min
Spice	Curacao	30 g	Boil	15 min
Spice	słodka skórka	30 g	Boil	15 min
Spice	trawa cytrynowa	25 g	Boil	15 min

### Notes

- Płatki pszeniczne i wsypujemy do 15l ciepłej wody, podnosimy temperaturę do około 65-70°. Przetzymujemy w tej temperaturze około 20-30 minut, ciągle mieszając.

Następnie dolewamy 10l ciepłej wody oraz wsypujemy słód pilznieński i ustalamy temperaturę zacieru na poziomie 62°C - (przerwa scukrzająca/malozowa).  
przetrzymujemy zacier w tej temperaturze 30-45 minut. Powoli podnosimy temperaturę do 72° (przerwa scukrzająca/dekstrynująca).  
Przetrzymujemy zacier w tej temperaturze aż do negatywnej próby jodowej (zwykle około 60-90 minut).  
Zacier podgrzewamy do 76° i przenosimy do filtracji.  
*Feb 21, 2020, 8:45 AM*