

## #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°. Przetrzymujemy 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/dekstrynuująca).  
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*