

Wicia Wierzchem Jedzie

- Gravity **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **10**
- SRM **4**
- Style **Witbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **30.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.6 liter(s)**
- Total mash volume **18.1 liter(s)**

Steps

- Temp **52 C**, Time **15 min**
- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **13.6 liter(s)** of strike water to **57.3C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **52C**
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **21.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	2 kg (44.2%)	81 %	4
Grain	Biscuit Malt	0.1 kg (2.2%)	79 %	45
Grain	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (11%)	75 %	3
Grain	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.2%)	80 %	6
Grain	Wheat, Flaked	1 kg (22.1%)	77 %	4
Grain	Oats, Flaked	0.33 kg (7.3%)	80 %	2
Grain	Wheat, Flaked opiekane	0.5 kg (11%)	77 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau Mittelfrüh	33 g	60 min	3 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

FM20 Białe Walonki	Wheat	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile
--------------------	-------	--------	-------	------------------

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Kolendra	15 g	Boil	7 min
Spice	Curacao	20 g	Boil	7 min
Spice	Słodka pomarańcza 1szt	30 g	Boil	7 min
Spice	Cytryna 2szt	20 g	Boil	7 min
Spice	Limetka 2 szt	10 g	Boil	7 min
Spice	Rumianek	7 g	Boil	7 min
Spice	Kardamon	2 g	Boil	7 min

Notes

- Owoce cytrusowe sparzyć, wystudzić, a następnie obrać skórkę nożykiem do obierania warzyw starając się nie obierać białej części między skórką, a owocem (daje dodatkową gorycz)
- Kolendrę zatrzeć w moździerzu tuż przed zadaniem.
- Kardamon 1/2 łyżki stołowej
- Płatki skleikować - stosunek płatki:woda - 1:5, gotować do osiągnięcia konsystencji gęstego kiślu (do temp. około 80 stopni C)

Jun 15, 2016, 6:40 PM