

# Witbier

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **14**
- SRM **3.6**
- Style **Witbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (30%)	80 %	6
Grain	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (20%)	80 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	2 kg (40%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Aroma (end of boil)	Saaz (USA)	15 g	15 min	3.75 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis SafAle™ K-97 suche	Wheat	Dry	11.5 g	Lesaffre Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	kolendra	7 g	Boil	5 min
Flavor	curacao	20 g	Boil	5 min
Flavor	Skórka z 1 cytryny	5 g	Boil	3 min
Flavor	Skórka z 1 pomarańczy	5 g	Boil	3 min

## Notes

- Zacieranie:  
Płatki pszeniczne i owsiane wsypujemy do 10l wody, podnosimy temperaturę do około 65-70° i przetrzymujemy w tej temperaturze około 20-30 minut, ciągle mieszając. Następnie dolewamy 5l zimnej

wody oraz wsypujemy słydy i ustalamy temperaturę zacieru na poziomie 55°C i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze 20 minut. Powoli podnosimy temperaturę do 64° i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze aż do negatywnej próby jodowej (zwykle około 60-90 minut). Zacier podgrzewamy do 76° i przenosimy do filtracji.

**Filtracja:**

Odczekujemy 30 minut aż złoże filtracyjne się ułoży, filtrujemy powoli, aż do uzyskania 25l brzeczki w kotle warzelnym.

**Gotowanie i Chmienie:**

Brzeczke gotujemy 70 minut. W 10 minucie gotowania dodajemy East Kent Goldings. W 55 minucie gotowania dodajemy Saaz. W 65 minucie gotowania dodajemy kolendrę i curaçao. W 67 dodajemy skórki.

Łuska ryżowa sterylizowana 100g

**Fermentacja:**

Brzeczke szybko schładzamy do 20°C, napowietrzamy i dodajemy drożdże. Fermentujemy w temperaturze około 20°C. Fermentację cicha przeprowadzamy w nieco niższej temperaturze 16°C.

**Rozlew:**

Butelkujemy z użyciem 150-160g glukozy.

*Feb 27, 2018, 3:34 PM*