

# Witbier

- Gravity **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **30**
- SRM **2.9**
- Style **Witbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **15.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **6.7 liter(s)**
- Total mash volume **8.9 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	1.2 kg (54.1%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	0.3 kg (13.5%)	85 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	0.48 kg (21.6%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.24 kg (10.8%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	15 g	60 min	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Liquid	75 ml	Wyeast Labs

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	kolendra	4.8 g	Boil	15 min
Spice	kolendra	4.2 g	Boil	5 min
Spice	Curaçao	6 g	Boil	15 min
Spice	Curaçao	6 g	Boil	5 min

## Notes

- Płatki i mąkę skleikować w 6l wody. Dodać około 5 litrów letniej wody. Temperaturę ustalić na poziomie około 69 C dodać ześrutowany sól.

65C - 100 minut

72C - 30 minut (do negatywnej próby jodowej)

fermentacja w temperaturze od 18-23C

1 tydzień fermentacji burzliwej

2 tygodnie fermentacji cichej  
*Oct 12, 2018, 8:09 AM*