

# Witbier 2021

---

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **14**
- SRM **3.4**
- Style **Witbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **26 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **27.3 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **33.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **19.5 liter(s)**
- Total mash volume **26 liter(s)**

## Steps

- Temp **53 C**, Time **10 min**
- Temp **63 C**, Time **85 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **19.5 liter(s)** of strike water to **58.5C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **53C**
- Keep mash **85 min** at **63C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **20.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **33.4 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name              | Amount        | Yield | EBC |
|-------|-------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Płatki pszeniczne | 3 kg (46.2%)  | 60 %  | 3   |
| Grain | Pilznieński       | 3 kg (46.2%)  | 81 %  | 4   |
| Grain | Płatki owsiane    | 0.5 kg (7.7%) | 60 %  | 3   |

## Hops

| Use for | Name                  | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|-----------------------|--------|--------|------------|
| Boil    | Saaz (Czech Republic) | 30 g   | 60 min | 4.38 %     |
| Boil    | Saaz (Czech Republic) | 15 g   | 10 min | 4.38 %     |

## Extras

| Type  | Name                      | Amount | Use for | Time  |
|-------|---------------------------|--------|---------|-------|
| Spice | kolendra                  | 15 g   | Boil    | 2 min |
| Spice | curacao                   | 20 g   | Boil    | 5 min |
| Spice | skóra słodkiej pomarańczy | 15 g   | Boil    | 5 min |

## Notes

- Warzenie 9.08.21 r.  
Wsypanie płatków błyskawicznych(!) do 12 litrów wody o temp 67 stopni. Kleikowanie w temp 65-70 przez ok 20 min. Potem dolanie reszty wody i wsypanie sładów. Temp ustawiła się na 53 stopnie

53/52 stopni - 10 min  
63/64 stopnie - 85 min

Brzeczka przednia 33 litry (10,6 BLG)

Po Gotowaniu:

Straty ok 2,5 litra

Do fermentacji 24,8 litra

Odparowanie ok 5,5 litra (15-16% !!!???)

Ekstrakt: 12,7 BLG

Schłodzone chłodnicą do 24/25 stopni, dalej chłodzone w pudle.

FERMENTACJA

WLP410 Belgian Wit II Ale - starter 1 litr - 2 dniowy

Zadanie drożdży - 10.08.2021 - godz 6:30

Start fermentacji - 10.08.2021 - godz 16:30

Temp fermentacji: 19-23 stopnie

Pomiar BLG: 30.08.2021 (po 20 dniach) - 2,9 BLG

BUTELKOWANIE:

31.08.2021r.

-180 g cukru w 500 ml wody

- 2,9 BLG

Aug 10, 2021, 3:42 AM