

# Witbier

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

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **8 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **8.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **10.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **4.4 liter(s)**
- Total mash volume **5.9 liter(s)**

## Steps

- Temp **65 C**, Time **100 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**

## Mash step by step

- Heat up **4.4 liter(s)** of strike water to **72.6C**
- Add grains
- Keep mash **100 min** at **65C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Sparge using **7.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **10.1 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	0.8 kg (51.3%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	0.2 kg (12.8%)	85 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	0.32 kg (20.5%)	60 %	3
Dry Extract	mąka pszenna	0.08 kg (5.1%)	100 %	1
Grain	Płatki owsiane	0.16 kg (10.3%)	60 %	3

## Hops

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

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale WB-06	Wheat	Dry	4.6 g	Fermentis

## Notes

- Płatki i mąkę skleikować w 3l wody. Dodać około 2,5 litrów letniej wody. Temperaturę ustalić na poziomie około 69 C dodać ześrutowany sód.

65C - 100 minut

72C - 30 minut (do negatywnej próby jodowej)

Na początku gotowania 10g Marynki (granulat)

w 45 minucie gotowania 3,5g kolendry i 4g curacao

w 55 minucie gotowania 3,5g kolendry i 4g curacao

Powinno wyjść około 12 BLG

*Feb 9, 2025, 11:23 PM*