

Witbier#5

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **13**
- SRM **4**
- Style **Witbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **45 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **47.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **5 %/h**
- Boil size **52.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **30 liter(s)**
- Total mash volume **40 liter(s)**

Steps

- Temp **52 C**, Time **5 min**
- Temp **67 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **30 liter(s)** of strike water to **57.3C**
- Add grains
- Keep mash **5 min** at **52C**
- Keep mash **50 min** at **67C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **32.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **52.5 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------------|----------------|--------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński | 3.6 kg (36%) | 80 % | 4 |
| Grain | Pszenica niesłodowana | 3.6 kg (36%) | 75 % | 3 |
| Grain | Weyermann pszeniczny jasny | 1 kg (10%) | 80 % | 6 |
| Grain | Wheat, Flaked | 0.8 kg (8%) | 77 % | 4 |
| Grain | Oats, Flaked | 0.6 kg (6%) | 80 % | 2 |
| Grain | Acid Malt | 0.2 kg (2%) | 58.7 % | 6 |
| Grain | Rice, Flaked | 0.15 kg (1.5%) | 70 % | 2 |
| Grain | Biscuit Malt | 0.04 kg (0.4%) | 79 % | 45 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|--------------------|--------|--------|------------|
| Boil | WAI-ITI | 10 g | 0 min | 4.1 % |
| Boil | Hersbrucker | 40 g | 50 min | 4.3 % |
| Boil | East Kent Goldings | 10 g | 10 min | 5.1 % |
| Boil | WAI-ITI | 5 g | 15 min | 4.1 % |

| | | | | |
|---------|--------------------|------|-----------|-------|
| Boil | East Kent Goldings | 5 g | 15 min | 5.1 % |
| Boil | Hersbrucker | 20 g | 10 min | 4.3 % |
| Boil | WAI-ITI | 10 g | 0 min | 4.1 % |
| Dry Hop | WAI-ITI | 25 g | 10 day(s) | 4.1 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------------------------------------|-------|-------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat | Wheat | Slant | 160 ml | Mangrove Jack's |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|--------------------|--------|---------|--------|
| Flavor | Bitter Orange Peel | 12 g | Boil | 10 min |
| Spice | Coriander Seeds | 16 g | Boil | 10 min |
| Flavor | Sweet Orange Peel | 40 g | Boil | 10 min |
| Flavor | Lemon Peel | 16 g | Boil | 10 min |
| Flavor | Bitter Orange Peel | 10 g | Boil | 3 min |
| Spice | Coriander Seeds | 5 g | Boil | 3 min |
| Flavor | Sweet Orange Peel | 40 g | Boil | 3 min |
| Flavor | Lemon Peel | 16 g | Boil | 3 min |

Notes

- Płatki pszeniczne to płatki orkiszowe, słodu pilzneńskiego poszło 3,1 kg ponieważ brakujące 0,5 kg stanowił sód diastatyczny. Podczas gotowania na 10 minut do końca został dodany również sok z połowy cytryny i ćwiartki pomarańczy i taka sama ilość została dodana na 3 minuty do końca gotowania. Po wyłączeniu palnika poszedł jeszcze sok z połowy pomarańczy. Prawdopodobnie drożdże dają słaby aromat banana i goździków i lepiej je wymienić na chociażby S-33 jeśli chce się osiągnąć takie aromaty w piwie. Po ugotowaniu wszystko podzielone na dwie równe objętości w dwóch fermentorach. Fermentacja burzliwa w 18-19 stopniach przez jakieś 10-14 dni, cicha podobnie. Chmielenie na zimno może zastosuję do jednej porcji jeśli będzie słaby aromat cytrusów.
May 31, 2016, 8:14 AM