

# Witbier v.1

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **14**
- SRM **4**
- Style **Witbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.9 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.4 liter(s)**
- Total mash volume **19.2 liter(s)**

## Fermentables

| Type  | Name                | Amount         | Yield | EBC |
|-------|---------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pilsner malt | 2 kg (40.8%)   | 70 %  | 4   |
| Grain | Viking Wheat Malt   | 0.5 kg (10.2%) | 70 %  | 5   |
| Grain | Viking Munich Malt  | 0.3 kg (6.1%)  | 70 %  | 18  |
| Grain | Płatki pszeniczne   | 2 kg (40.8%)   | 70 %  | 3   |
| Sugar | glukoza             | 0.1 kg (2%)    | --- % | --- |

## Hops

| Use for | Name              | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil    | Hallertau         | 20 g   | 60 min | 4.5 %      |
| Boil    | Lublin (Lubelski) | 15 g   | 10 min | 4 %        |

## Yeasts

| Name        | Type  | Form | Amount | Laboratory |
|-------------|-------|------|--------|------------|
| Safale K-97 | Wheat | Dry  | 11.5 g | Fermentis  |

## Extras

| Type   | Name                       | Amount | Use for | Time   |
|--------|----------------------------|--------|---------|--------|
| Flavor | Skórka słodkiej pomarańczy | 100 g  | Boil    | 10 min |
| Spice  | kolendra zmielona          | 8 g    | Boil    | 10 min |
| Flavor | utarty imbir               | 8 g    | Boil    | 10 min |

## Notes

- Zacieranie:  
płatki 20 minut w 70 stopniach w 10 l wody  
wsypanie słodów, dolanie 7 litrów zimnej wody  
55 stopni - 20 minut  
64 stopni - 30 minut  
70 stopni - 30 minut  
76 mashout

wysładzanie wodą o temp 78 stopni. do wysładzania użyłem 15 litrów wody  
Problemy z filtracją, zmiana metody filtracji i przez to bardzo słaba wydajność.  
*Nov 18, 2018, 8:28 PM*