

# Witek

---

- Gravity **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**
- Style **Witbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **18.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **8 %/h**
- Boil size **21.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **72 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **10.5 liter(s)**
- Total mash volume **14 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2 kg (57.1%)	80 %	4
Grain	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (42.9%)	81 %	6

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Mash	Mosaic	25 g	60 min	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM23 Magiczny Ogród	Ale	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile

## Notes

- 04.08.19r.- 22l 11blg, 3g sour pitch+ fiolka prosto do fermentora.
  - 15.08.19r.- zeszło do 2blg, część rozlana do 5l damek (combo: owoce leśne ok. 0,5kg, 3limonki+bazyliia, ok 0,4kg śliwek), pozostała część ok. 9l do butelek, glukoza 25g
- Aug 4, 2019, 5:07 PM*