

#10 WITek na BIERze

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **3.8**
- Style **Witbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **26.4 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **31 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **30 min**
- Temp **55 C**, Time **20 min**
- Temp **64 C**, Time **90 min**
- Temp **76 C**, Time **8 min**

Mash step by step

- Heat up **15 liter(s)** of strike water to **60.8C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **55C**
- Keep mash **90 min** at **64C**
- Keep mash **30 min** at **68C**
- Keep mash **8 min** at **76C**
- Sparge using **21 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	2.5 kg (50%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	2.5 kg (50%)	85 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Kent Goldings	30 g	60 min	5.5 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Wheat	Dry	10 g	Gozdawa

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	PŁATKI OWSIANE	300 g	Mash	30 min

Spice	Kolendra	10 g	Boil	5 min
Spice	curacao	30 g	Boil	5 min

Notes

- START 14.30 Płatki owsiane wsypujemy do 10l wody, podnosimy temperaturę do około 65-70° i przetrzymujemy w tej temperaturze około 20-30 minut, ciągle mieszając. Następnie dolewamy 5l zimnej wody oraz wsypujemy słód pilzneński i ustalamy temperaturę zacieru na poziomie 55°C i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze 20 minut. Powoli podnosimy temperaturę do 64° i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze aż do negatywnej próby jodowej (zwykle około 60-90 minut). Zacier podgrzewamy do 76° i przenosimy do filtracji. Filtracja:
Odczekujemy 30 minut aż złoża filtracyjne się ułożą, filtrujemy powoli, aż do uzyskania 25l brzeczki w kotle warzelnym.

Gotowanie i Chmielenie:

Brzeczkę gotujemy 70 minut. W 10 minucie gotowania dodajemy East Kent Goldings. W 55 minucie gotowania dodajemy Saaz. W 65 minucie gotowania dodajemy kolendrę i curaçao.

Fermentacja:

Brzeczkę szybko schładzamy do 20°C, napowietrzamy i dodajemy drożdże. Fermentujemy w temperaturze około 20°C. Fermentację cicha przeprowadzamy w nieco niższej temperaturze 12-15°C.

Rozlew:

Butelkujemy z użyciem 150-160g glukozy.

Oct 13, 2015, 1:35 PM