WITBIER

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **16**
- SRM **3.3**
- Style **Witbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **35 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **38.5 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **48.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **29.8 liter(s)**
- Total mash volume **38.3 liter(s)**

Steps

- Temp **49 C**, Time **10 min**
- Temp **52 C**, Time **20 min**
- Temp **64 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **29.8 liter(s)** of strike water to **53.1C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **49C**
- Keep mash **20 min** at **52C**
- Keep mash **50 min** at **64C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **27.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **48.9 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	4 kg *(47.1%)*	82 %	4
Grain	Pszeniczny	2 kg *(23.5%)*	85 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	2 kg *(23.5%)*	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg *(5.9%)*	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Junga	20 g	60 min	10 %
Boil	junga	25 g	7 min	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-33	Ale	Dry	11 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Curacao	20 g	Boil	7 min
Spice	Kolendra	15 g	Boil	7 min
Spice	Trawa cytrynowa	8 g	Boil	7 min

Notes

- Znów bardzo prosta, nieprzekombinowana receptura. Wzorowana m.in. na informacjach Michaela Jacksona dotyczących receptury legendarnego Hoegaardena.

  Receptura na 20l piwa o ekstrakcie 12Blg w stylu WITBIER

  Zasyp:
  2,5kg słód pilzneński (50%)
  2,25kg płatki pszeniczne (45%)
  0,25kg płatki owsiane (5%)

  Chmiel:
  20g East Kent Goldings (5,5%AA) 60 minut
  15g Saaz (3,1%AA) 15 minut

  Przyprawy:
  7g kolendry na 5 minut
  20g curacao na 5 minut

  Drożdże:

  Fermentum Mobile FM 20 Biale Walonki

  Zacieranie:
  Płatki pszeniczne i owsiane wsypujemy do 10l wody, podnosimy temperaturę do około 65-70º 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 55ºC i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze 20 minut. Powoli podnosimy temperaturę do 64º i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze aż do negatywnej próby jodowej (zwykle około 60-90 minut). Zacier podgrzewamy do 76º i przenosimy do filtracji.

  Filtracja:
  Odczekujemy 30 minut aż złoże filtracyjne się ułoży, 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 20ºC, napowietrzamy i dodajemy drożdże. Fermentujemy w temperaturze około 20ºC. Fermentację cicha przeprowadzamy w nieco niższej temperaturze 12-15ºC.

  Rozlew:
  Butelkujemy z użyciem 150-160g glukozy.
  Mar 30, 2020, 4:41 PM
- woda o niskiej zawartości węglanów i dwuwęglanów (do 50 ppm);
  kleikowanie płatków pszennych - 12l wody, temp. 65-70C, 20 minut; lub dodać płatki pszenne po przerwie białkowej przy podgrzewaniu do 64C (temperatura kleikowania pszenicy to 58-64C);
  łuska ryżowa na mash out:
  kolendra zmielona lub tłuczona w moździerzu;
  schłodzenie brzeczki do 19C;
  fermentacja burzliwa - początkowa temp. otoczenia 17-18C, temp. w głównej fazie fermentacji 19-21C;
  rozlew - nasycenie 2,3;
  refermentacja 14-21 dni
  Mar 30, 2020, 4:42 PM

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.