Witbier 40L

Witbier (16 A)

Type: All Grain
Batch Size: 40,00 l
Boil Size: 49,75 l
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 43,75 l
Final Bottling Vol: 38,00 l
Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 05 Sep 2019
Brewer: Indupropil
Asst Brewer:
Equipment: Indupropil - 49L Pre / 43L Pos / 40L Ferm / 38L Env
Efficiency: 70,00 %
Est Mash Efficiency: 73,5 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
4,20 kg	Malte Pale Ale (6,5 EBC)	Grain	1	51,2 %
4,00 kg	Malte de Trigo (4,5 EBC)	Grain	2	48,8 %
20,00 g	El Dorado [15,00 %] - Boil 30,0 min	Hop	3	16,9 IBUs
60,00 g	Casca de Laranja (Boil 10,0 mins)	Spice	4	-
40,00 g	Coentro em Grão (Boil 10,0 mins)	Spice	5	-
2,0 pkg	Lallemand Abbaye/Levteck TB11/M47 Belgian Abbey [23,…	Yeast	6	-

Witbier 60L

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,046 SG
Est Final Gravity: 1,009 SG
Estimated Alcohol by Vol: 4,8 %
Bitterness: 16,9 IBUs
Est Color: 8,4 EBC

Measured Original Gravity: 1,046 SG
Measured Final Gravity: 1,008 SG
Actual Alcohol by Vol: 5,0 %
Calories: 424,4 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Light Body
Sparge Water: 29,30 l
Sparge Temperature: 76,0 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE
Est Mash PH: 5,69
Measured Mash PH: 5,20

Total Grain Weight: 8,20 kg
Grain Temperature: 22,2 C
Tun Temperature: 22,2 C
Target Mash PH: 5,20
Mash Acid Addition:
Sparge Acid Addition:

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 28,66 l of water at 69,7 C	65,0 C	60 min
Mash Out	Add 0,00 l of water at 76,0 C	76,0 C	11 min

Sparge: Fly sparge with 29,30 l water at 76,0 C

Mash Notes: Infusão simples com relação água/malte de 2,8L/kg, arriando em temperatura um pouco mais elevada que o objetivo para compensar a perda de temperatura ocasionada pela inserção dos grãos. Elevação para Mash Out subindo 1ºC por minuto.

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle
Pressure/Weight: 299,78 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, Two Stage
Fermenter:

Storage Temperature: 0,0 C

Volumes of CO2: 2,8
Carbonation Est: Bottle with 299,78 g Corn Sugar
Carbonation (from Meas Vol): Bottle with 149,32 g Corn Sugar
Age for: 7,00 days

Notes

Fermentação por aproximadamente 5 dias a 20º com subida para 22º no sexto dia permanecendo assim por aproximadamente quatro dias e até densidade final esperada de 1.008, ou quando estabilizar.
Após isso, cold crash (redução da temperatura para 0ºC) por 48 horas, e estará pronto para ser envasado, se estiver clarificado. Carbonatação em no mínimo 2,8 vol CO2.