

# Berliner Weisse beta

---

- Gravity **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **6**
- SRM **2.8**
- Style **Berliner Weisse**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **8 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **8.4 liter(s)**
- Boil time **25 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **9.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **4.5 liter(s)**
- Total mash volume **5.8 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **4.5 liter(s)** of strike water to **73.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **6.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **9.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	0.625 kg (48.1%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	0.625 kg (48.1%)	85 %	4
Grain	Zakwaszający	0.05 kg (3.8%)	75 %	7

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Mash	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %
Boil	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safbrew S-33	Ale	Dry	5 g	Safbrew

## Notes

- - zacier delikatnie nachmielony + pH zbite do 4,5 kwasem mlekowym (żeby nie weszło zakażenie)
- - gotowanie przez 15 minut (żeby nie wysterylizować brzeczki) z dodatkiem "starego chmielu" (ja niestety takiego nie posiadam), bo Lactobacillus Rhamnonus tolerują chmiel
- - 2 dni w piekarniku w 40 stopniach z lacto (27 kapsulek, ma zejść nie niżej niż 3,6 pH)
- - zagotowanie przez 10 minut
- - schłodzenie do temperatury zadania drożdży
- - 7 dni burzliwej na s-33 w dolnych temperaturach drożdży
- - 7 dni burzliwej na s-33 w temperaturze pokojowej

- 20 dni na cichej z owocem (jeszcze nie wiem, co)  
- 3 tygodnie refermentacji  
*Jul 30, 2017, 3:52 PM*