

# BERLINERWEISSE

---

- Gravity **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **6**
- SRM **3**
- Style **Berliner Weisse**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12 liter(s)**
- Total mash volume **16 liter(s)**

## Steps

- Temp **65 C**, Time **90 min**

## Mash step by step

- Heat up **12 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **65C**
- Sparge using **23.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszeniczny	2 kg (50%)	85 %	4
Grain	Strzegom Pale Ale	2 kg (50%)	79 %	6

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	6 g	60 min	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Lactobacillus plantarum (probiotyk SANPROBI)	9 g	Mash	0 min

## Notes

- 3 czerwca 2017 - brzeczka przednia (wstępnie przegotowana) zakwaszona dwudziestoma kapsułkami probiotyku, szczelnie zamknięta. Wiadro w dosyć ciepłym miejscu (23 stopnie).
- 5 czerwca 2017 - równe 48h później brzeczka przyjemnie kwaśna (ale czuć też słodkość od nieprzefermentowanych cukrów), pachnąca jogurtem i lekko zakwasem do żurku. Gotowanie + zadanie

drożdzy.  
*Jun 5, 2017, 11:48 PM*