

berliner biab kettle sour

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **13**
- SRM **2.5**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **8.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **64.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Wyladuj używając **3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	MINCH MALT - Irish Wheat Malt	1.5 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	MINCH MALT - Irish Wheat Malt	1.5 kg (50%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	10 min	13.4 %
Whirlpool	Lemon drop	20 g	0 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Ardennes	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Swanson Lactobacillus L.Plantarum	30 g	Fermentacja burzliwa	2 dni

Notatki

- zakwaszane L.plantarum 20 kapsulek (kasulka na litr 10miliardowCFU/kapsulke), otwarte zadane w 28C w kotle, po 48godzinach dodane drozdze.

Piwo chmielone dopiero przy gotowaniu po 48H
16 mar 2019, 14:00