

berliner wajse

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **6**
- SRM **3**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	1.8 kg (47.4%)	79 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2 kg (52.6%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	10 g	45 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	15 g	8 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	11.7 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Czarna porzeczka	2250 g	Fermentacja cicha	6 dni

Notatki

- Brzezka gotowana przez 10 minut i zakażona Lactobacillus rhamnosus (probiotyk dicoflor - czysty szczep) 10 kapsulek wsypanych do brzezki schłodzonej do ok 40 stopni C. Bakterie przepawiły ok 1 blg. Zakwaszanie przez 24 godziny. Po zakwaszeniu pełne gotowanie.
6 gru 2017, 13:59