

Berliner Weisse +

- Gęstość **8.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **4**
- SRM **3.8**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **40.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **30.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (37.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (37.7%)	80 %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (5.7%)	78.3 %	2
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (18.9%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP677 - Lactobacillus Bacteria	Ale	Płynne	125 ml	White Labs
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnie	10000 g	Fermentacja cicha	30 dni

Notatki

- Zaczynamy od bakterii :) jak zjedzą 1 -1,5 BLG to już powinno być git temp 30-35 C (powinno to zająć ze 2 dni ale nie wiem :)
Następnie schładzamy do 22-24 i zadajemy drożdże U-33
Fermentacja burzliwa 14 dni + 3 miesiące cicha, po tym czasie dodajemy wiśnie i czekamy 1 miesiąc
butelkujemy i re-fermentujemy 1,5 miesiąca nasycenie wysokie
Tak to sobie wymyśliłem :D
4 kwi 2016, 15:19