

# Berliner Weisse

---

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU ---
- SRM **2.8**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.6 kg (50%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1.6 kg (50%)	82 %	4

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis us-05	Ale	Suche	11 g	fermentis

## Notatki

- No Boil  
No Hops  
Sanprobi IBS Lacto Plantarum  
3g MGSO4

40 min 75 stopni pasteryzacja przed zakwaszaniem lacto  
po pasteryzacji wstępne zmniejszenie PH do 4,5 kwasem mlekowym  
40 min 76 stopni po zakwaszeniu  
25 kwi 2018, 12:11