

Berlinerek z warzywkami

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **9**
- SRM **2.6**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (50%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	5 g	5 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Suche	15 g	Omega

Notatki

- Pszeniczny Crisp + Bohemian pils z Weyermanna.

Zakwaszanie w kotle kulturą LP 30 godzin. Drożdże zadane 03.04.

10.04 dodano:

- 1kg mrożonego rabarbaru do 5.5l piwa. Blg końcowe 2.0

- 660ml niesłodzonego soku z buraka do 5.5l piwa. Blg końcowe 2.5

19.04 dodano:

- 47g obranego, pokrojonego w plastry imbiru (ok. 9g/l).

Butelkowanie 24.04 vol. 2.5

2 kwi 2024, 12:01