

# Bald&Blond Kwasia

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **9**
- SRM **3.8**
- Style **Berliner Weisse**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **35 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **36.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **44.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **24 liter(s)**
- Total mash volume **32 liter(s)**

## Steps

- Temp **55 C**, Time **15 min**
- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **24 liter(s)** of strike water to **60.8C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **55C**
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **28.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **44.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	5 kg (60.2%)	80 %	4
Grain	Strzegom Pszeniczny	3 kg (36.1%)	81 %	6
Sugar	Cukier z pulpy	0.3 kg (3.6%)	--- %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Palisade	20 g	30 min	8.7 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Dry	11 g	---
Trilac - starter (nie Trilac+)	Ale	Slant	500 ml	---

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Flavor	Pulpa z owoców marakuji/guavy/ananasu po 1/3 na brzeczkę (10-15% cukru)	3000 g	Secondary	7 day(s)
Water Agent	Kwas mlekowy do zakwaszenia do pH 4,5 przed Lacto	1 g	Primary	14 day(s)

## Notes

- Opis bakterii i optymalnych warunków:  
<http://www.agroindustry.pl/index.php/2017/02/07/wykorzystanie-wybranych-bakterii-kwasu-mlekowego-w-mlecznych-produktach-fermentowanych/>

Starter do bakterii: <http://www.beerfreak.pl/warzenie-piw-kwasnych-lactobacillus/>  
*Dec 14, 2019, 1:31 PM*

- Opis stylu: <https://byo.com/article/catharina-sour-brazilian-kettle-soured-fruit-beer/>  
*Dec 14, 2019, 1:31 PM*
- 1. Po zacieraniu tylko 15 minut gotowania BEZ CHMIELU.  
2. Zakwaszenie k. mlekowym do pH 4,5.  
3. Zakwaszanie Lacto w temperaturze 35-40 C. Folia spożywcza na powierzchni brzeczeki - żeby uniknąć kontaktu z powietrzem. Do osiągnięcia około 3,2 pH.  
4. Ugotować brzeczkę z chmielem.  
5. Przefermentować burzliwie.  
6. Podzielić brzeczkę po 1/4, dodać owoce (OSOBNO!) na cichą - kierując się smakiem i pH (docelowo około 3,5). Ostatnią część zostawić bez dodatku na "czyste" Berliner Weisse.  
7. Dofermentować i zabutelkować.  
*Dec 14, 2019, 3:07 PM*
- Warka z 4.07.20:  
0. 3/4 oryginalnego przepisu.  
1. Zakwaszanie bez folii, temp 45 stopni.  
2. Kwas mlekowy - dałem 30ml/33l i wyszło pH 3,75 (w przyszłości dawkować ostrożnie!)  
3. Po 20h zakwaszania było pH 3,10 - wtedy zacząłem gotowanie (może nie ma sensu bawić się ze starterem bakteryjnym?)  
4. Tym razem dałem Crystal (alfa 4,5) do gotowania (30g/30 min).  
*Jul 5, 2020, 8:22 PM*