

# Berliner Weisse/Gose z owocami

- Gravity **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **12**
- SRM **3.2**
- Style **Berliner Weisse**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12 liter(s)**
- Total mash volume **16 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **12 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **60 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **17.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2 kg (50%)	80 %	4
Grain	Pszeniczny	2 kg (50%)	85 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-33	Ale	Dry	20 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Sól	5 g	Boil	10 min
Spice	Biały Pieprz	3 g	Boil	10 min
Spice	Skórka z limonki	12 g	Boil	10 min
Spice	Kolendra	10 g	Boil	10 min

Flavor	Maliny	700 g	Secondary	7 day(s)
Flavor	Melon ( 1 sztuka )	720 g	Secondary	7 day(s)
Flavor	Jeżyny	700 g	Secondary	7 day(s)
Flavor	Truskawka(0,35) i Kiwi (0,35)	700 g	Secondary	7 day(s)

## Notes

- Przed kettle sour zbijamy pH do poziomu ok. 4.5 za pomocą kwasu mlekowego Kettle sour -15-20 kapsulek Swanson L. Plantarum lub Sanprobi IBS (na 20 litrową warkę) i wsyp do garnka ich zawartość

Dzielimy przed burzliwa 50/50 po zakwaszeniu (kettle sour) ,żeby osiągnąć pH ok 3.5. Chmiele i drożdże na pół. Do góse pod koniec gotowania dajemy kolendre, sól, pieprz i skórkę z limonki.

Po burzliwej ponownie dzielimy każde z piw na pół i dodajemy owoce. (maliny i jeżyny -berliner, melon i ... -gose).

Butelkujemy, żeby osiągnąć nagazowanie na poziomie 3.0/3.5  
*Apr 11, 2019, 4:21 PM*