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/ananasa 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 brzeczki - 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 ostrożniej!)
  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