

#25 Berliner Weisse

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU ---
- SRM **2.7**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **48.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński Bestmalz | 4.5 kg (60%) | 83 % | 4 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 3 kg (40%) | 85 % | 5 |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|-----|--------|--------|--------------|
| White Labs WLP630 Berliner Weisse Blend | Ale | Płynne | 35 ml | White Labs |
| Wyeast 3191-PC Berliner Weisse Blend | Ale | Płynne | 125 ml | Wyeast |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|---------------------|-------|-----------|-------|
| Inne | Pożywka dla drożdży | 10 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

- Drożdże dodawane 50/50:
Do 25 l - White Labs
Do 25 l - Wyeast

3 lip 2018, 08:15