

#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
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj 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