

#44 Earl Grey Berliner Weisse

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **10**
- SRM **3.1**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (57.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	25 g	20 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	50 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	30 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Earl Grey	100 g	Butelkowanie	---

Przyprawa	L. Plantarum	5 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
-----------	--------------	-----	----------------------	-------

Notatki

- Wstępnie zakwaszanie kwasem mlekowym, następnie 2-3 dni kettle sour. Po zakwaszeniu w kotle podgrzane, nachmielone i schłodzone.

Zadana gęstwa drożdżowa Lallemmand - LalBrew Voss Kveik

Na cichą, na dwa dni przed końcem fermentacji dodana herbata Earl Grey.

8 sie 2021, 13:09