

## #47 Berliner Weisse

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (50%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszenne	0.4 kg (13.3%)	65 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (11.7%)	65 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (8.3%)	78 %	6

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Sanprobi ibs 3 kapsułki, Rhamnosus 4 kapsułki	Ale	Gęstwa	10 ml	Sanprobi
WLP648 - Brettanomyces bruxellensis trois vrai	Ale	Płynne	25 ml	Wyeast Labs

### Notatki

- Lacto zadane do brzezki okolo 40 stopni wstepnie zakwaszonej kwasem, drożdże dodane po 12 godzinach  
28 maj 2019, 22:39