

#75 Berliner weisse

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **2**
- SRM **3**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min w 72C**
- Wystadzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (50%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	7 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	2 g	Zacieranie	30 min

Notatki

- Wyszło finalnie 22L 9 blg
Data warzenia: 12.04.2023
Startowo 30L oraz 1L na wysłodzenie.
Schłodzone do 25°C.
Łączny czas warzenia z myciem 2h 15 min.
12 kwi 2023, 20:16

- Drożdże obniżyły pH do 4.2
6 maj 2023, 14:37