

## Bald&Blond Kwasia

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **9**
- SRM **3.8**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **28.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (60.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (36.1%)	81 %	6
Cukier	Cukier z pulpy	0.3 kg (3.6%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Palisade	20 g	30 min	8.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---
Trilac - starter (nie Trilac+)	Ale	Gęstwa	500 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Pulpa z owoców marakui/guavy/ananasu po 1/3 na brzeczkę (10-15% cukru)	3000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Czynnik do wody	Kwas mlekowy do zakwaszenia do pH 4,5 przed Lacto	1 g	Fermentacja burzliwa	14 dni

## Notatki

- Opis bakterii i optymalnych warunków:  
<http://www.agroindustry.pl/index.php/2017/02/07/wykorzystanie-wybranych-bakterii-kwasu-mlekowego-w-mlecznych-produktach-fermentowanych/>

Starter do bakterii: <http://www.beerfreak.pl/warzenie-piw-kwasnych-lactobacillus/>  
 14 gru 2019, 13:31

- Opis stylu: <https://byo.com/article/catharina-sour-brazilian-kettle-soured-fruit-beer/>  
 14 gru 2019, 13:31
- 1. Po zacieraniu tylko 15 minut gotowania BEZ CHMIELU.  
 2. Zakwaszenie k. mlekowym do pH 4,5.  
 3. Zakwaszanie Lacto w temperaturze 35-40 C. Folia spożywcza na powierzchni brzeczeki - żeby uniknąć kontaktu z powietrzem. Do osiągnięcia około 3,2 pH.  
 4. Ugotować brzeczkę z chmielem.  
 5. Przefermentować burzliwie.  
 6. Podzielić brzeczkę po 1/4, dodać owoce (OSOBNO!) na cichą - kierując się smakiem i pH (docelowo około 3,5). Ostatnią część zostawić bez dodatku na "czyste" Berliner Weisse.  
 7. Dofermentować i zabutelkować.  
 14 gru 2019, 15:07
- Warka z 4.07.20:  
 0. 3/4 oryginalnego przepisu.  
 1. Zakwaszanie bez folii, temp 45 stopni.  
 2. Kwas mlekowy - dałem 30ml/33l i wyszło pH 3,75 (w przyszłości dawkować ostrożniej!)  
 3. Po 20h zakwaszania było pH 3,10 - wtedy zacząłem gotowanie (może nie ma sensu bawić się ze starterem bakteriowym?)  
 4. Tym razem dałem Crystal (alfa 4,5) do gotowania (30g/30 min).  
 5 lip 2020, 20:22