

Berliner Weisse #1

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **7**
- SRM **2.9**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (57.1%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner Malt	1.5 kg (42.9%)	80 %	3.65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum PL 2023	5 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska Ryzowa	50 g	Zacieranie	---
Klarowanie	Whirlfloc T	0.5 g	Gotowanie	10 min

Użyto pół tabletki Whirlfloc T.

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Zakwaszanie przy użyciu 20 kapsułek probiotyku Sanprobi IBS, w temperaturze 35-42 stopni Celsjusza. Czas zakwaszania - 25 godzin. Przed procesem zakwaszania wygotowano brzeczke - 10 minut. PH brzeczki po 60 minutowym gotowaniu - 3,5.
24 lip 2024, 11:35