

# Berliner Weisse

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **7**
- SRM **2.6**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny IREKS	1.7 kg (48.6%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński IREKS	1.8 kg (51.4%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spalter select	20 g	15 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LIBERTY BELL ALE M36	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove jack's

## Notatki

- Przed właściwą fermentacją zakwaszenie:  
Dwie drogi  
1. Zakwaszenie zacieru sładem (3 szklanki ześrutowanego pilzneńskiego) - bardziej ryzykowna - potem filtracja, gotowanie z chmielem, fermentacja  
2. Zakwaszenie przefiltrowanej brzezki bakteriami Lactobacillus - mniej ryzykowna - przed zakwaszeniem brzezki gotujemy ok 15 minut w celu sterylizacji, następnie schładzamy do około 45-48 stopni i obniżamy pH do 4,5

W obu przypadkach zakwaszenie 48 h, z utrzymaniem temperatury około 45 stopni (koce, śpiwory itp)

Baza do wszelkich piw kwaśnych z owocami, w razie niepowodzenia.

15 lip 2018, 11:43