

# BERLINER WEISSE

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **4**
- SRM **3.8**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (45.5%)	81 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (45.5%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (9.1%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Triumph	5 g	60 min	9.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Lutra	Ale	Gęstwa	100 ml	Kveik Lutra

## Notatki

- PH zbite do 4.5  
Zadanie Lacobacillus Plantarum PG na 24 h w 30C.  
5 kwi 2022, 19:23