

## Berliner weisse

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **8**
- SRM **2.8**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.53 kg (60%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.89 kg (35%)	80 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.13 kg (5%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5.1 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	9.35 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	MECH IRALNDZKI	3.4 g	Gotowanie	10 min
Inne	LACTOBACILLUS	17 g	Zacieranie	1440 min
Dodatek smakowy	owoce	340 g	Fermentacja cicha	---

Czynnik do wody	kwas mlekowy	3.82 g	Zacieranie	---
-----------------	--------------	--------	------------	-----

### Notatki

- ZACIER PO UPRZEDNIM PODGRZANIU SCHŁODZIĆ DO OK. 37c a następnie zakwasić kwasem mlekowym do pH ok 4,9 np. L. plantarum lub rhamnosus  
*12 kwi 2023, 18:24*