

Berliner Weisse

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU ---
- SRM **3.4**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking malt Pale Ale	1 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Bestmalz Pszeniczny Jasny	1 kg (50%)	82 %	5

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lactobacillus plantarum 299v	Ale	Kultury	8 g	Sanprobi IBS
12 tabletek				
Us- 05	Ale	Suche	10.5 g	---

Notatki

- Brzezki w fermentorze schładzamy do 30*, dodajemy lacto i utrzymujemy daną temperaturę przez 24h. Po tym czasie schładzamy do temp. 20* i dodajemy drożdże
- 24 wrz 2021, 23:32