

# Berliner Weisse beta

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **6**
- SRM **2.8**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **25 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.5 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.625 kg (48.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.625 kg (48.1%)	85 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.05 kg (3.8%)	75 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	5 g	Safbrew

## Notatki

- - zacier delikatnie nachmielony + pH zbite do 4,5 kwasem mlekowym (żeby nie weszło zakażenie)
- - gotowanie przez 15 minut (żeby nie wysterylizować brzezki) z dodatkiem "starego chmielu" (ja niestety takiego nie posiadam), bo Lactobacillus Rhamnonus tolerują chmiel
- - 2 dni w piekarniku w 40 stopniach z lacto (27 kapsulek, ma zejść nie niżej niż 3,6 pH)
- - zagotowanie przez 10 minut
- - schłodzenie do temperatury zadania drożdży
- - 7 dni burzliwej na s-33 w dolnych temperaturach drożdży
- - 7 dni burzliwej na s-33 w temperaturze pokojowej

- 20 dni na cichej z owocem (jeszcze nie wiem, co)  
- 3 tygodnie refermentacji  
*30 lip 2017, 15:52*