

Berliner Weisse / Kiwi Berliner Weisse

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **8**
- SRM **2.2**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **100 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **100C**
- Wyladuj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	1.75 kg (53.8%)	82 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1.5 kg (46.2%)	80.5 %	2.9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	10 g	60 min	4.1 %
Gotowanie	Hersbrucker	10 g	15 min	4.1 %
Gotowanie	Hersbrucker	10 g	5 min	4.1 %

Późne chmielenie, lekko na aromat w czystej wersji

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech Irlandzki	2.5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	10 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	10 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- pH do korekty na bieżąco (zacieranie) do wartości 5,6 - 5,8 pH.
pH po pierwszym gotowaniu obniżyć do 4,2 -> zahamowanie proteaz i konkurencyjnych bakterii
Ukwaszanie w temp do 42 C, Optimum - 30 C

ph po pierwszym gotowaniu ~4,2, ekstrakt 5 P (w 40 C, wymaga korekty temperatury).

Brzeczka schłodzona do 40 C w ~17 - 18 h bez chłodnicy.

Bakterie z zakwasu zadane w 40 C na dwie doby

Ph po ukwaszaniu ok 3,2, 6P (skorygowane

gestosc brzeczki nastawnej 7,5 P, 24,5 l

gestość po fermentacji głównej: 2,5 P

20 sie 2020, 21:59