

BERLINERWEISSE

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **6**
- SRM **3**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (50%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	6 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Lactobacillus plantarum (probiotyki SANPROBI)	9 g	Zacieranie	0 min

Notatki

- 3 czerwca 2017 - brzezka przednia (wstępnie przegotowana) zakwaszona dwudziestoma kapsułkami probiotyku, szczelnie zamknięta. Wiadro w dosyć ciepłym miejscu (23 stopnie).
- 5 czerwca 2017 - równe 48h później brzezka przyjemnie kwaśna (ale czuć też słodkość od nieprzefermentowanych cukrów), pachnąca jogurtem i lekko zakwasem do żurku. Gotowanie + zadanie

drożdzy.
5 cze 2017, 23:48