

# Berlińskie\_białe

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU ---
- SRM **2.8**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-5 L** wody o temp. **76C**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (30%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (10%)	85 %	3

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	limonka skórka	10 g	Fermentacja cicha	6 dni
Dodatek smakowy	limonka sok	25 g	Fermentacja cicha	6 dni

## Notatki

- No hop, no boil berliner z dodatkiem owocowym. Zakwaszanie I. plantarum od 40st. swobodny spadek temp. 2dni potem US-y.  
29.06.19r. 11:00-16:00; 8blg- 17litrów  
14.07.19r.- 2,5l blg, kwaśność w punkt, dodana łyżka gęstwy dla ew posprzątania  
16.07.19r.- dodana starta skórka z 4 (poza częścią która wylądowała na podłodze) limonek + wyciśnięty z nich sok

20.07.19r.- kwaśność prawie idealna (brak phmetru), więcej limonki + 80g/17l glukozy  
13 sty 2019, 20:08