

# Kwasik

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **9**
- SRM **2.4**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.5 kg (59.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (23.8%)	85 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (11.9%)	75 %	3
Ziarno	Oats, Malted	0.2 kg (4.8%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	6 g	60 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Czarna porzeczka	900 g	Fermentacja cicha	14 dni

## Notatki

- Problemy z zacierem, powolna filtracja. Zmiana na bazooke z zestawu.

Po gotowaniu i rozwodnieniu 21 litrów brzezki 10.

Schłodzone do 24 i zadanie drożdży. Wyniesione do piwnicy 17 stopni.  
2 kwi 2020, 00:14