

Kwaśne smaki lata (wiśnia i owoce leśne)

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **6**
- SRM **2.4**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.6 kg (50%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	7 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Lactobacillus Plantarum	5 g	Fermentacja burzliwa	1 dni
Inne	Wiśnie mrożone	1500 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	Pulpa owoce leśne	1500 g	Fermentacja cicha	10 dni
Czynnik do wody	kwas mlekowy	24 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Brzeczka zakwaszona do pH 4.5 kwasem mlekowym. Lactobacillus Plantarum z serowara zadane w ilości 5 gramów na dobę. Brzeczka wstępnie zagotowana (15min). Później Gotowanie 60 minut +Marynka i standardowo zadane gęstwą kręconą wcześniej na mieszadle. Na cichą rozlane do dwóch fermentorów i zadane odpowiednio, 1.5kg wiśni oraz pulpa owoce leśne. Przewidziany czas cichej ok 7dni.
28 cze 2018, 18:15