

Los Kwasios

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU ---
- SRM **3.2**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (75%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (25%) | 85 % | 4 |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|---------------|
| Vivomixx | Ale | Suche | 2 g | Lactobacillus |
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirfloc | 1 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- Woda z biedry 3
18 lut 2020, 22:28