

Mam kwaśną minę

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

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.4 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.8 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **8.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.85 kg (73.9%)	80 %	---
Ziarno	Słód pszeniczny	0.3 kg (26.1%)	82 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	3 g	20 min	9.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
dicoflor 60	Winiarskie	Suche	60 g	---
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Zatrzeć bardzo rzadki zacier, podnieść pojemnik ze słodem, i po godzinie wycisnąć ręką ziarno i doprowadzić do wrzenia na 15min. Wyjąć bazookę!

Po osiągnięciu 45st C zadać dicoflor z saszetek i zostawić na termostacie 37st C na 24-36h.

Po tym czasie zadać chmiel do brzezki na co najmniej 1h przed gotowaniem, zagotować na 20min, schłodzić i zlać w całości

Jak wystygnie zadać starter z FM42 na bardzo mocnym overpitchingu (100 ml gęstwy w starterze 1l).

17 maj 2017, 14:30