

Piwo kwaśne

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **55.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (50%)	81 %	6

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Sacharomyces cerevisiae	Winiarskie	Suche	0.195 g	---
Lactobacillus rhamnosus	Winiarskie	Suche	0.52 g	---

Notatki

- Z przygotowanej brzezki wykorzystano 1,8 l i rozdzielono na poszczególne warianty. 6 wariantów po 300 ml:
 1. Brzezka zaszczipiona Saccharomyces cerevisiae, następnie po upływie 12 godzin w 20°C i fermentacji trwającej 60 godzin w 18°C, zaszczipiona Lactobacillus rhamnosus GG
 2. Brzezka zaszczipiona Lactobacillus rhamnosus GG, następnie po upływie 12 godzin w 20°C i fermentacji trwającej 60 godzin w 18°C, zaszczipiona Saccharomyces cerevisiae
 3. Brzezka zaszczipiona jednocześnie Saccharomyces cerevisiae i Lactobacillus rhamnosus GG i fermentacja w 18°C
 4. Brzezka zaszczipiona Saccharomyces cerevisiae, następnie po upływie 12 godzin w 20°C i fermentacji trwającej 60 godzin w 24°C, zaszczipiona Lactobacillus rhamnosus GG
 5. Brzezka zaszczipiona Lactobacillus rhamnosus GG, następnie po upływie 12 godzin w 20°C i fermentacji trwającej 60 godzin w 24°C, zaszczipiona Saccharomyces cerevisiae

6. Brzeczka zaszczipiona jednocześnie Saccharomyces cerevisiae i Lactobacillus rhamnosus GG i fermentacja w 24°C
2 gru 2022, 18:07