

raspberry berliner weisse

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **5**
- SRM **2.8**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	1.8 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.8 kg (50%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	4 g	60 min	11.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	80 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	maliny	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Zakwaszanie lactobacillus plantarum (sanprobi ibs) 200mld cfu przez 38godzin w temp początkowej 40 stopni, zeszło do 32. Ph = 3,4
5 kwi 2019, 14:39