

Red Fruit Berliner Weisse

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **8**
- SRM **3.2**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (50%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.5 kg (50%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	8 g	50 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	8 g	15 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 5335 Lactobacillus	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Sok z wiśni NFC	3000 g	Fermentacja cicha	7 dni

Inne	Pulpa z czerwonych owoców	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
------	---------------------------	--------	-------------------	-------

Notatki

- Zakwaszanie wstępne po 15min wstępnego gotowania brzezki - ok. 9 ml kwasu mlekowego - stężenie 80% do pH 4,6

Zakwaszanie brzezki:

Po 24h - pH = 4,25

Po 37h - pH - 3.81 (Potem gotowanie 60min i chmielenie)

Podbicie ekstraktu dodatkami:

15 litrów - 8,5 BLG (Piwo)

3 litry - 9 BLG (Sok NFC)

1 litry - 21 BLG (Pulpa owocowa)

Całość podbija ekstrakt do 9,2 blg

Fermentacja:

0-4 dzień 17°C

4-6 dzień 18°C

7-13 dzień 21°

14-16 dzień 15°C

17 kwi 2021, 15:18