

Red Fruit Berliner Weisse

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **4**
- SRM **2.8**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 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**
- Wyszadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 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	East Kent Goldings	10 g	20 min	5.1 %

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 metodą zakwaszania brzezki. Zakwaszanie wstępne kwasem mlekowym o stężeniu 80% (ok. 5 ml)
21 mar 2021, 11:52