

Bald&Blond Kwasia

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **9**
- SRM **3.8**
- Style **Berliner Weisse**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **35 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **36.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **44.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **24 liter(s)**
- Total mash volume **32 liter(s)**

Steps

- Temp **55 C**, Time **15 min**
- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **24 liter(s)** of strike water to **60.8C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **55C**
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **28.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **44.3 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński | 5 kg (60.2%) | 80 % | 4 |
| Grain | Strzegom Pszeniczny | 3 kg (36.1%) | 81 % | 6 |
| Sugar | Cukier z pulpy | 0.3 kg (3.6%) | --- % | --- |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|----------|--------|--------|------------|
| Boil | Palisade | 20 g | 30 min | 8.7 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------------------------|------|-------|--------|------------|
| US-05 | Ale | Dry | 11 g | --- |
| Trilac - starter (nie Trilac+) | Ale | Slant | 500 ml | --- |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|------|------|--------|---------|------|
|------|------|--------|---------|------|

| | | | | |
|-------------|---|--------|-----------|-----------|
| Flavor | Pulpa z owoców marakuji/guavy/ananasu po 1/3 na brzeczkę (10-15% cukru) | 3000 g | Secondary | 7 day(s) |
| Water Agent | Kwas mlekowy do zakwaszenia do pH 4,5 przed Lacto | 1 g | Primary | 14 day(s) |

Notes

- Opis bakterii i optymalnych warunków:
<http://www.agroindustry.pl/index.php/2017/02/07/wykorzystanie-wybranych-bakterii-kwasu-mlekowego-w-mlecznych-produktach-fermentowanych/>

Starter do bakterii: <http://www.beerfreak.pl/warzenie-piw-kwasnych-lactobacillus/>
Dec 14, 2019, 1:31 PM

- Opis stylu: <https://byo.com/article/catharina-sour-brazilian-kettle-soured-fruit-beer/>
Dec 14, 2019, 1:31 PM
- 1. Po zacieraniu tylko 15 minut gotowania BEZ CHMIELU.
2. Zakwaszenie k. mlekowym do pH 4,5.
3. Zakwaszanie Lacto w temperaturze 35-40 C. Folia spożywcza na powierzchni brzeczeki - żeby uniknąć kontaktu z powietrzem. Do osiągnięcia około 3,2 pH.
4. Ugotować brzeczkę z chmielem.
5. Przefermentować burzliwie.
6. Podzielić brzeczkę po 1/4, dodać owoce (OSOBNO!) na cichą - kierując się smakiem i pH (docelowo około 3,5). Ostatnią część zostawić bez dodatku na "czyste" Berliner Weisse.
7. Dofermentować i zabutelkować.
Dec 14, 2019, 3:07 PM
- Warka z 4.07.20:
0. 3/4 oryginalnego przepisu.
1. Zakwaszanie bez folii, temp 45 stopni.
2. Kwas mlekowy - dałem 30ml/33l i wyszło pH 3,75 (w przyszłości dawkować ostrożnie!)
3. Po 20h zakwaszania było pH 3,10 - wtedy zacząłem gotowanie (może nie ma sensu bawić się ze starterem bakteriowym?)
4. Tym razem dałem Crystal (alfa 4,5) do gotowania (30g/30 min).
Jul 5, 2020, 8:22 PM