

Mam kwaśną minę

- Gravity **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **6**
- SRM ---
- Style **Berliner Weisse**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **7 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **7.4 liter(s)**
- Boil time **20 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **8.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **71 %**
- Liquor-to-grist ratio **5 liter(s) / kg**
- Mash size **5.8 liter(s)**
- Total mash volume **6.9 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **15 min**

Mash step by step

- Heat up **5.8 liter(s)** of strike water to **72.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **15 min** at **78C**
- Sparge using **3.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **8.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	0.85 kg (73.9%)	80 %	---
Grain	Słód pszeniczny	0.3 kg (26.1%)	82 %	---

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Marynka	3 g	20 min	9.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
dicoflor 60	Wine	Dry	60 g	---
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Slant	100 ml	Fermentum Mobile

Notes

- Zatrzeć bardzo rzadki zacier, podnieść pojemnik ze słodem, i po godzinie wycisnąć ręką ziarno i doprowadzić do wrzenia na 15min. Wyjąć bazookę!

Po osiągnięciu 45st C zadać dicoflor z saszetek i zostawić na termostacie 37st C na 24-36h.

Po tym czasie zadać chmiel do brzeczek na co najmniej 1h przed gotowaniem, zagotować na 20min, schłodzić i zlać w całości

Jak wystygnie zadać starter z FM42 na bardzo mocnym overpitchingu (100 ml gęstwy w starterze 1l).

May 17, 2017, 2:30 PM