

Berliner Weisse

- Gravity **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **7**
- SRM **2.6**
- Style **Berliner Weisse**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **10.5 liter(s)**
- Total mash volume **14 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **45 min**
- Temp **76 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **10.5 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **65C**
- Keep mash **0 min** at **76C**
- Sparge using **22 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Pszeniczny IREKS | 1.7 kg (48.6%) | 85 % | 4 |
| Grain | Pilzneński IREKS | 1.8 kg (51.4%) | 81 % | 4 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|----------------|--------|--------|------------|
| Boil | Spalter select | 20 g | 15 min | 6 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|----------------------|------|------|--------|-----------------|
| LIBERTY BELL ALE M36 | Ale | Dry | 11.5 g | Mangrove jack's |

Notes

- Przed właściwą fermentacją zakwaszenie:
Dwie drogi
1. Zakwaszenie zacieru sładem (3 szklanki ześrutowanego pilzneńskiego) - bardziej ryzykowna - potem filtracja, gotowanie z chmielem, fermentacja
2. Zakwaszenie przefiltrowanej brzeczki bakteriami Lactobacillus - mniej ryzykowna - przed zakwaszeniem brzeczki gotujemy ok 15 minut w celu sterylizacji, następnie schładzamy do około 45-48 stopni i obniżamy pH do 4,5

W obu przypadkach zakwaszenie 48 h, z utrzymaniem temperatury około 45 stopni (koce, śpiwory itp)

Baza do wszelkich piw kwaśnych z owocami, w razie niepowodzenia.

Jul 15, 2018, 11:43 AM