

# Berliner Weisse / Kiwi Berliner Weisse

- Gravity **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **8**
- SRM **2.2**
- Style **Berliner Weisse**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **24.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.7 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **76 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **11.4 liter(s)**
- Total mash volume **14.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **62 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **100 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **11.4 liter(s)** of strike water to **68C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **62C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **100C**
- Sparge using **20.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	1.75 kg (53.8%)	82 %	3
Grain	BESTMALZ - Best Heidelberg	1.5 kg (46.2%)	80.5 %	2.9

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hersbrucker	10 g	60 min	4.1 %
Boil	Hersbrucker	10 g	15 min	4.1 %
Boil	Hersbrucker	10 g	5 min	4.1 %

Późne chmienie, lekko na aromat w czystej wersji

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Extras

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

Fining	Mech Irlandzki	2.5 g	Boil	15 min
Water Agent	kwask mlekowy	10 g	Mash	70 min
Water Agent	kwask mlekowy	10 g	Boil	60 min

## Notes

- pH do korekty na bieżąco (zacieranie) do wartości 5,6 - 5,8 pH.  
pH po pierwszym gotowaniu obniżyć do 4,2 -> zahamowanie proteaz i konkurencyjnych bakterii  
Ukwaszanie w temp do 42 C, Optimum - 30 C

ph po pierwszym gotowaniu ~4,2, ekstrakt 5 P (w 40 C, wymaga korekty temperatury).  
Brzeczka schłodzona do 40 C w ~17 - 18 h bez chłodnicy.  
Bakterie z zakwasu zadane w 40 C na dwie doby

Ph po ukwaszaniu ok 3,2, 6P (skorygowane  
gestosc brzeczki nastawnej 7,5 P, 24,5 l  
gestość po fermentacji głównej: 2,5 P  
*Aug 20, 2020, 9:59 PM*