

# Berlińskie\_białe

- Gravity **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU ---
- SRM **2.8**
- Style **Berliner Weisse**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **16.8 liter(s)**
- Boil time **0 min**
- Evaporation rate **8 %/h**
- Boil size --- **liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **67 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **7.5 liter(s)**
- Total mash volume **10 liter(s)**

## Steps

- Temp **55 C**, Time **10 min**
- Temp **67 C**, Time **80 min**
- Temp **78 C**, Time **2 min**

## Mash step by step

- Heat up **7.5 liter(s)** of strike water to **60.8C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **55C**
- Keep mash **80 min** at **67C**
- Keep mash **2 min** at **78C**
- Sparge using **-5 liter(s)** of **76C** water

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	1.5 kg (60%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	0.75 kg (30%)	85 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.25 kg (10%)	85 %	3

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	limonka skórka	10 g	Secondary	6 day(s)
Flavor	limonka sok	25 g	Secondary	6 day(s)

## Notes

- No hop, no boil berliner z dodatkiem owocowym. Zakwaszanie I. plantarum od 40st. swobodny spadek temp. 2dni potem US-y.  
29.06.19r. 11:00-16:00; 8blg- 17litrów  
14.07.19r.- 2,5l blg, kwaśność w punkt, dodana łyżka gęstwy dla ew posprzątania  
16.07.19r.- dodana starta skórka z 4 (poza częścią która wylądowała na podłodze) limonek + wyciśnięty z nich sok

20.07.19r.- kwasność prawie idealna (brak phmetru), więcej limonki + 80g/17l glukozy  
*Jan 13, 2019, 8:08 PM*