

Kwaśne smaki lata (wiśnia i owoce leśne)

- Gravity **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **6**
- SRM **2.4**
- Style **Berliner Weisse**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **30.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9.6 liter(s)**
- Total mash volume **12.8 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **65 min**
- Temp **75 C**, Time **15 min**

Mash step by step

- Heat up **9.6 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **65 min** at **67C**
- Keep mash **15 min** at **75C**
- Sparge using **24 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	1.6 kg (50%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	1.6 kg (50%)	85 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	7 g	60 min	8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Liquid	100 ml	White Labs

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Lactobacillus Plantarum	5 g	Primary	1 day(s)
Other	Wiśnie mrożone	1500 g	Secondary	10 day(s)
Other	Pulpa owoce leśne	1500 g	Secondary	10 day(s)
Water Agent	kwas mlekowy	24 g	Mash	60 min

Notes

- Brzeczka zakwaszona do pH 4.5 kwasem mlekowym. Lactobacillus Plantarum z serowara zadane w ilości 5 gramów na dobę. Brzeczka wstępnie zagotowana (15min). Później Gotowanie 60 minut +Marynka i standardowo zadane gęstwą kręconą wcześniej na mieszadle. Na cichą rozlane do dwóch fermentorów i zadane odpowiednio, 1.5kg wiśni oraz pulpa owoce leśne. Przewidziany czas cichej ok 7dni.
Jun 28, 2018, 6:15 PM