

lakcid

- Gravity **9 BLG**
- ABV ---
- IBU **7**
- SRM **3.2**
- Style **Berliner Weisse**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12 liter(s)**
- Total mash volume **16 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **74 C**, Time **20 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **12 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **20 min** at **74C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **23.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2 kg (50%)	80 %	4
Grain	Pszeniczny	1.5 kg (37.5%)	85 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (12.5%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnat	10 g	20 min	11.2 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
us 05	Ale	Slant	300 ml	---

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Lakcid	3 g	Primary	6 day(s)
Herb	Herbat Lapsang Souchong	50 g	Bottling	---

Notes

- Brzeczki nastawnej wyszło mi 15 l o BLG 15. Z tego 33% BLG czyli w moim przypadku 5 l przelałem do szklanej damy i zakwasilem 3 ampułkami probiotyku Lactid. Wlałem je bezpośrednio po uwodnieniu 2 ml wody przegotowanej do damy bez bawienia się w startery. Dama stoi w śpiworze a to w kartonie. Tak jak lagery chłodzi się wkładami z zimną wodą, tak ja grzeje bakterie ciepłymi wkładami. Podgrzewam wodę i wlewam do 4 butelek 1,5 l i to wkładam do śpiwora. Bardzo ładnie utrzymuje temperaturę. Robię tak 3 razy dziennie rano po obiedzie i wieczorem. podgrzewam do 75 st.
Nov 30, 2016, 6:31 PM
- Herbata zrobiona jako cold brew dodana przed rozlewem co wyrównało objętość nastawu
Nov 30, 2016, 6:31 PM