

#Sowa 19 - Rote Saure / Berliner Weisse z porzeczką

- Gravity **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **7**
- SRM **2.7**
- Style **Fruit Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **16.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **7.5 liter(s)**
- Total mash volume **10 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **80 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **7.5 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **5 min** at **80C**
- Sparge using **14.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **19.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	1.5 kg (60%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	1 kg (40%)	85 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %

Yeasts

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

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Bakterie l.plantarum	5 g	Mash	1200 min
Flavor	Sok z czerwonych porzeczek	1500 g	Secondary	7 day(s)

Notes

- Piwo kwaszone bakteriami Lacidofilus Plantarum, początek 22.05.2020 r.
Zacieranie w 8 litrach wody, wystudzenie 17 litrów o temp. 80 stopni.
Brzeczka 8 BLG po zatarciu schłodzona do temperatury 30 stopni i dodane 5 g bakterii. Odfermentowanie do

0,5 BLG.

Brzeczka kwaszona w kotle przez 20 godzin w przedziale temperatur 30 - 35 stopni. Po tym czasie gotowanie 60 minut z Lubelskim.

Fermentacja start 23.05.2020, koniec 03.06.2020, po przelaniu na cichą dodane 1,5 l soku z czerwonych porzeczek - naturalny sok pasteryzowany.

Rozlew 10.06.2020 r, do refermentacji użyte 190 g glukozy w 2 litrach wody.

Dec 6, 2020, 5:14 PM