

# 82 Berliner II

Berliner Weisse (12 E)

**Type:** All Grain  
**Batch Size:** 26,00 L  
**Boil Size:** 32,73 L  
**Boil Time:** 30 min  
**End of Boil Vol:** 30,04 L  
**Final Bottling Vol:** 24,49 L  
**Fermentation:** Ale, Two Stage

**Date:** 01 Nov 2020  
**Brewer:** MortenBryg  
**Asst Brewer:**  
**Equipment:** BIAB - Standard 5 Gal/19 l  
 Batch  
**Efficiency:** 70,00 %  
**Est Mash Efficiency:** 77,6 %  
**Taste Rating:** 30,0



## Taste Notes:

## Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Volume
0,30 kg	Rice Hulls (0,0 EBC)	Adjunct	1	4,8 %	0,30 L
3,00 kg	Chateau Pilsner 2 Row (3,2 EBC)	Grain	2	47,6 %	1,96 L
3,00 kg	Wheat Malt, Pale (Weyermann) (3,9 EBC)	Grain	3	47,6 %	1,96 L
20,00 g	Huell Melon [6,20 %] - Boil 30,0 min	Hop	4	8,7 IBUs	-
1,00 Items	Protafloc (Boil 7,0 mins)	Fining	5	-	-
1,0 pkg	Safbrew Wheat (DCL/Fermentis #WB-06) [50,28 ml]	Yeast	6	-	-
1,0 pkg	Lactobacillus Bacteria (White Labs #WLP677) [50,28 ml]	Yeast	7	-	-

## Gravity, Alcohol Content and Color

**Est Original Gravity:** 1,051 SG  
**Est Final Gravity:** 1,013 SG  
**Estimated Alcohol by Vol:** 4,9 %  
**Bitterness:** 8,7 IBUs  
**Est Color:** 6,5 EBC

**Measured Original Gravity:** 1,050 SG  
**Measured Final Gravity:** 1,008 SG  
**Actual Alcohol by Vol:** 5,5 %  
**Calories:** 462,7 kcal/l

## Mash Profile

**Mash Name:** Single Infusion, Light Body,  
 No Mash Out  
**Sparge Water:** 9,04 L  
**Sparge Temperature:** 75,6 C  
**Adjust Temp for Equipment:** TRUE  
**Est Mash PH:** 5,73  
**Measured Mash PH:** 0,00

**Total Grain Weight:** 6,30 kg  
**Grain Temperature:** 22,2 C  
**Tun Temperature:** 22,2 C  
**Target Mash PH:** 5,20  
**Mash Acid Addition:** None  
**Sparge Acid Addition:** None

## Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 30,00 L of water at 69,3 C	65,0 C	10 min

**Sparge:** Fly sparge with 9,04 L water at 75,6 C

**Mash Notes:** Simple single infusion mash for use with most modern well modified grains (about 95% of the time).

## Carbonation and Storage

**Carbonation Type:** Bottle  
**Pressure/Weight:** 193,66 g  
**Keg/Bottling Temperature:** 21,1 C  
**Fermentation:** Ale, Two Stage  
**Fermenter:**

**Volumes of CO2:** 3,0  
**Carbonation Est:** Bottle with 193,66 g  
 Table Sugar  
**Carbonation (from Meas Vol):** Bottle  
 with 189,81 g Table Sugar  
**Age for:** 30,00 days

**Storage Temperature:** 18,3 C

## Notes

50% RO vand 19L

28/10:

Urten koges i ca. 10 minutter for at fjerne uønskede bakterier. (koges i gryde for at fjerne ilt fra overførsel fra Danbrygger til gryde, inden Lakto blev tilsat.)

WLP677 i gryden ved lidt under 26 grader.

Der ligger et lag CO2 over urten. Grydens låg lukkes med husholdnings film.

Sat i gærringskab ved 23 grader luft.

1/11:

Søndag koges urten med humle som normalt.

5 kg hindbær i secondary. Varmes op til 60 grader i 10 sekunder, inden de puttes i.

WLP677 *Lactobacillus delbrueckii* Bacteria

Attenuation:

0.00-0.00

Flocculation:

Low

Alcohol Tolerance:

Medium (5 - 10%)

Optimum Fermentation Temperature:

21-24 celcius. (Kan det passe? fra whitelabs.com) Vi gav den første 35 grader.

Safbrew WB06

Gæringstemperatur: 12-25°C ideallt 18-24°C

Flocculation: Lav! (bundfældningsevne)

Attenuation: 86%

Stue temp

Der er noget helt galt med vand tallene i denne opskrift.

Vi startede med 30L i Danbryggeren.

Sparge 4L

28L blev kogt i 10 minutter i Gryden

PH start boil 3,96.

Ca. 1kg hindbære fra Susanne i den varme urt før køl.

Vi kunne ikke bruge filteret, da det ville tage hindbærene. Den sidste ½-1L med meget humle i blev droppet. Der må være kommet lidt humle med i gærspanden.

Ca. 25L i fyrrum ved ca. 18 grader.

4/11 tilsat 4 kg. hindbær, der har været varmet op til 63 grader i 10 minutter.

25/11:

155g/24L = 6,5g/L

9L i fad

30 x 0,5L flasker

Meget lyserød. :-)

*Created with BeerSmith*