

#107 Fruit Berliner Weisse

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **4**
- SRM **3.1**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.9 kg (42.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (47.6%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (9.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga PL	1.7 g	45 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---