

Acid Drinkers - Wiśnia / Czerw.Porzeczka

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **9**
- SRM **3.3**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (42.9%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	3 kg (42.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	50 g	10 min	7.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Płynne	600 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock tablet	1 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	kwas mlekowy 80%-3ml/litr	108 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	owoce 150gr/litr	5400 g	Fermentacja cicha	7 dni