

## Berliner HibiSour 1

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **6**
- SRM **4.5**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Munich I   | 0.5 kg (8.3%) | 82 %       | 14  |
| Ziarno | Płatki owsiane         | 0.5 kg (8.3%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Simpsons Best Pale Ale | 3 kg (50%)    | 85 %       | 5   |
| Ziarno | IREKS Wheat Malt light | 2 kg (33.3%)  | 83 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Zula                   | 25 g  | 10 min | 7 %        |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g   | 10 min | 15.7 %     |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|-------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Gęstwa | 50 ml | ---          |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|----------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | hibiscus | 10 g  | Gotowanie | 5 min |

|           |          |      |                   |       |
|-----------|----------|------|-------------------|-------|
| Przyprawa | hibiscus | 10 g | Fermentacja cicha | 3 dni |
|-----------|----------|------|-------------------|-------|