

Blackcurrant & Redcurrant Berliner Weisse

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Maris Otter	1.7 kg (45.9%)	80.3 %	6
Ziarno	Bestmalz - Pszeniczny jasny	1.5 kg (40.5%)	82 %	5
Ziarno	Fawcett - Owsiany	0.2 kg (5.4%)	61.5 %	4.5
Ziarno	Acid Malt	0.3 kg (8.1%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Sorachi Ace	100 g	3 dni	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	L. plantarum	2 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
Dodatek smakowy	Mrożona czerwona porzeczka	1500 g	Fermentacja cicha	10 dni

Dodatek smakowy	Mrożona czarna porzeczka	1300 g	Fermentacja cicha	10 dni
-----------------	--------------------------	--------	-------------------	--------