

Lato w mieście - czerwona porzeczka

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **16**
- SRM **2.8**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.75 kg (43.5%) | 90 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.75 kg (43.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki żytnie | 0.125 kg (7.2%) | --- % | --- |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 0.1 kg (5.8%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 25 g | 30 min | 3.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 5.5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Czerwona porzeczka | 500 g | Fermentacja cicha | 7 dni |