

Truskawka

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **1**
- SRM **3.3**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (66.7%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (33.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	0.5 g	60 min	13.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lactobacillus	Ale	Kultury	3.5 g	Serowarownia
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek-wapnia	5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Węglan-wapnia	5 g	Gotowanie	60 min
Inne	Cynk tabletki	0.2 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	6 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Truskawka	3000 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Woda z Biedry 1:
HCO - 220
SO - 36
Cl - 3
Ca - 41
Mg - 24
Na - 9
K - 2
16 cze 2019, 13:41