

Wisienka

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **1**
- SRM **0.6**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (90.9%)	--- %	---
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	1 g	60 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis
Vivomixx	Ale	Kultury	2 g	Lacto

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kreda piwowarska	5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	3 g	Gotowanie	60 min
Inne	Pożywka dla drożdży	2 g	Gotowanie	60 min
Inne	Cynk	1 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Whirfloc T	1 g	Gotowanie	15 min

Dodatek smakowy	Wiśnia mrożona	3000 g	Fermentacja cicha	10 dni
-----------------	----------------	--------	-------------------	--------

Notatki

- Woda z biedry 2
1 gru 2019, 21:44