

#13 Fruit Berliner Weisse

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **8**
- SRM **2.6**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (44.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (44.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.2%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (6.5%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP630 - Berliner Weisse Blend	Ale	Płynne	666 ml	White Labs

Notatki

- 2L soku ananasowego na ~14L
~1,5k mrożonych czarnych porzeczek na ~14L

Bez sztucznego zakwaszania.

Brzezka napowietrzona normalnie przed zadaniem drożdży z bakteriami (blendu)

23 mar 2017, 11:07