

#17 Porzeczkowy Imperialny Berliner

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **4**
- SRM **2.7**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.2 kg (6.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.5 kg (16.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 1 kg (32.3%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Płatki orkiszowe | 0.2 kg (6.5%) | 80 % | 4 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.1 kg (3.2%) | 75 % | 3 |
| Dodatek | Łuska orkiszowa | 0.1 kg (3.2%) | 1 % | 0 |
| Cukier | Koncentrat Porzeczkowy | 1 kg (32.3%) | 64 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 7 g | 15 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 10 g | Fermentis |
| Sanprobi ibs 5 kapsułek | Ale | Gęstwa | 1000 ml | Sanprobi |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------------|--------|--------------|--------|
| Dodatek smakowy | Koncentrat porzeczkowy | 1000 g | Gotowanie | 15 min |
| Inne | Glukoza do refermentacji | 100 g | Butelkowanie | --- |

Notatki

- Wincyj koncentratu, 2 kg na 20 litrów, ogólnie fajny smak, nie czuć syntetycznych posmaków. 26.08.18
26 sie 2018, 21:39