

#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