

## #28 Porzeczkowy Imperialny Berliner3

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU ---
- SRM **3.7**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.3 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (30%)	80 %	5
Ziarno	Pszenica niestodowana	0.7 kg (17.5%)	75 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (5%)	75 %	30
Cukier	Koncentrat Porzeczkowy	1 kg (25%)	64 %	0
Cukier	owoce	0.9 kg (22.5%)	10 %	0

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Koncentrat porzeczkowy	1000 g	Fermentacja burzliwa	15 dni
Dodatek smakowy	wiśnie	450 g	Fermentacja burzliwa	15 dni

Dodatek smakowy	Owoce (maliny wisnie porzeczki truskawki)	150 g	Fermentacja burzliwa	15 dni
-----------------	---	-------	-------------------------	--------