

#65 Berliner Truskawkowy

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU ---
- SRM **2.9**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 76C**
- Wyszładzaj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	2.2 kg (52.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (47.6%)	85 %	4

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lida	Ale	Płynne	1000 ml	---

Notatki

- Zakwaszane 42h
15 cze 2020, 17:43