

Acid Drinkers - Wiśnia / Czerw.Porzeczka

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **9**
- SRM **3.3**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 3 kg (42.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (42.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (14.3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Oktawia | 50 g | 10 min | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Płynne | 600 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------------------|--------|-------------------|--------|
| Klarowanie | whirflock tablet | 1 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | kwask mlekowy 80%-3ml/litr | 108 g | Butelkowanie | --- |
| Dodatek smakowy | owoce 150gr/litr | 5400 g | Fermentacja cicha | 7 dni |