

Berliner

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **12**
- SRM **3.7**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (100%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
Bakterie Plantanarum	Ale	Kultury	--- g	---

Notatki

- Warka podzielona na 4 części. 1# 565g Marakuja na zimno, pulpa
2# 450g Papaja na zimno, pulpa
3# 3 Mango na zimno
4# 100g Nelson Sauvín na zimno
14 kwi 2020, 20:03