

# Berliner HibiSour 1

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **6**
- SRM **4.5**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Munich I	0.5 kg (8.3%)	82 %	14
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Simpsons Best Pale Ale	3 kg (50%)	85 %	5
Ziarno	IREKS Wheat Malt light	2 kg (33.3%)	83 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Zula	25 g	10 min	7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	10 min	15.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	50 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	hibiscus	10 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	hibiscus	10 g	Fermentacja cicha	3 dni
-----------	----------	------	-------------------	-------