

Berliner HibiSour 2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **7**
- SRM **4.1**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 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
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	IREKS Wheat Malt light	2 kg (33.3%)	83 %	4
Ziarno	Vienna Malt	3.5 kg (58.3%)	78 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	5 min	16.3 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	10 min	8.4 %

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	10 min
Przyprawa	hibiscus	15 g	Fermentacja cicha	4 dni