

berliner mango-mandarynka

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **5**
- SRM **2.8**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.85 kg (42.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.85 kg (42.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	bioty (l. rhamnosus)	3 g	Zacieranie	2880 min
Czynnik do wody	chlerek wapnia	4 g	Zacieranie	60 min

Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	pulpa mango	850 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	pulpa mandarynki	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni