

# berliner plus berliner z wisniami podwojna warka

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **6**
- SRM **2.9**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **35.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	2.463 kg (41.5%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.8 kg (47.2%)	80.5 %	4
Ziarno	Bestmalz - Carapils	0.55 kg (9.3%)	75 %	5
Ziarno	bestmalz - best aromatic malt	0.123 kg (2.1%)	77 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	18.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP630 - Berliner Weisse Blend	Ale	Gęstwa	1000 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Wisnie	4000 g	Fermentacja cicha	14 dni
-----------------	--------	--------	-------------------	--------

### Notatki

- Warka podzielona na 2 czesci do polowy dodane wisnie  
*3 mar 2018, 11:26*