

# Berliner Porzeczka

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **8**
- SRM **3.4**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Belgia	0.8 kg (30.7%)	81 %	3
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (19.2%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1.31 kg (50.2%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strisselspalt	17 g	60 min	3.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	30 g	0 min	11.2 %
Na zimno	Equinox	90 g	3 dni	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-04	Ale	Suche	12 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Sok z czarnej porzeczki 5l, dodany na fermentację.  
5 lip 2018, 17:14