

## Berliner Waise 5

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **4**
- SRM **3.7**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (50%)	81 %	6
Ziarno	Pilzneński	2 kg (50%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	15 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 54	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	owoce porzeczki	1200 g	Fermentacja cicha	5 dni