

# Berliner weisse z czarną porzeczką EXP. no 1

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **10**
- SRM **3**
- 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 **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 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	Słód pszeniczny	1 kg (32.8%)	82 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (32.8%)	80.5 %	4
Dodatek	sok z czarnej porzeczki	0.6 kg (19.7%)	12 %	---
Dodatek	czarne porzeczki	0.45 kg (14.8%)	7 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	45 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sok z owocami z czarnej porzeczki	600 g	Fermentacja burzliwa	7 dni

Dodatek smakowy	owoce czarnej porzeczki	450 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
-----------------	-------------------------	-------	----------------------	-------