

## Berliner weisse z czerwoną porzeczką

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **4**
- SRM **3.2**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1050 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1092 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1244.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **630 L**
- Całkowita objętość zacieru **840 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **630 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **824.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1244.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Ireks Pilzneński     | 87.5 kg (41.7%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 100 kg (47.6%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 12.5 kg (6%)    | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Ireks Zakwaszający   | 10 kg (4.8%)    | 75 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 500 g | 60 min | 4 %        |