

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
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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 %