

Berliner Weisse z marakuja FPD

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **3.7**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.9 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.9 kg (50%)	85 %	4

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
L.plantarum	Ale	Kultury	7 g	---
US05 + Hazy daze (blend)	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z marakui	1500 g	Fermentacja cicha	10 dni