

Berliner Weisse z marakuja FPD

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- 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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj 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 |