

# Berliner Weisse z pomidorami i chili

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **9**
- SRM **3.1**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (41.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (41.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (16.7%)	60 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa pomidorowa	700 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Pulpa pomidorowa	1200 g	Fermentacja cicha	10 dni
Przyprawa	Sól	8.3 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	chilli	1.5 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Epsom	1 g	Gotowanie	60 min

### Notatki

- cel 7-8blg  
2,5ml k. fosforowego do zacierania  
2,5ml do wysładzania  
28 mar 2024, 22:39