

Berliner z porzeczką

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **3**
- SRM **2.9**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min w 68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 76C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (50%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	fermetis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Czrna porzeczka	2000 g	Fermentacja cicha	10 dni