

# Cherry Berliner Weisse

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **4.8**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz - Pale Ale	1.6 kg (47.1%)	80.5 %	6
Ziarno	Bestmalz - Pszenciczny jasny	1.6 kg (47.1%)	82 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (5.9%)	58.7 %	6

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	L. plantarum	2 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
Dodatek smakowy	Mrożone wiśnie	2500 g	Fermentacja cicha	14 dni