

# Forest Fruit Berliner Weisse

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **7**
- SRM **2.5**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (66.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (33.3%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Owoce leśne	3000 g	Fermentacja burzliwa	2137 dni
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	5 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Lactic Acid	100 g	Butelkowanie	---
Czynnik do wody	CaSO4	3 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	NaCl	2 g	Zacieranie	60 min
-----------------	------	-----	------------	--------