

# Fruit Berliner Weisse

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **6**
- SRM **2.7**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **40.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (71.4%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (28.6%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	lunga	50 g	5 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	23 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	25 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaSO4	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	NaCl	5 g	Zacieranie	60 min
Inne	Kwas mlekowy	250 g	Butelkowanie	---

Dodatek smakowy	Wiśnie	900 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Dodatek smakowy	Czerwona Porzeczka	900 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Dodatek smakowy	Czarna Porzeczka	1800 g	Fermentacja burzliwa	10 dni

### Notatki

- W planach warka HGB - uwarzenie dwa razy mniejszej ilości piwa o dwa razy wyższym ekstrakcie.

Owoce dodane w drugim lub trzecim dniu fermentacji.  
*17 wrz 2018, 15:41*