

# Hoppy Berliner Weisse

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **6**
- SRM **2.9**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (50%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Vic Secret	50 g	1 min	16.3 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	5 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	1 ml	Wyeast Labs

## Notatki

- 7 BLG PG, chmiel wrzucany przy 80 stopniach, hopstand 30 minut, trawa 4g 5 minut, werbena 6g 5 minut  
3 mar 2019, 13:31