

## Kwietniowe2 Wiesiek2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **8**
- SRM **3.9**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **25.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (50%)	81 %	5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	3 kg (50%)	85 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
G03 Dieter	Ale	Płynne	155 ml	imperial yeast

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kwas mlekowy	120 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Dodatek smakowy	wisnia	3000 g	Fermentacja burzliwa	14 dni

### Notatki

- 22.04 warzymy  
22 kwi 2018, 15:26