

# Porzeczkowy Berliner

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **5**
- SRM **2.6**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.2 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.7 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (33.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.8 kg (53%)	83 %	5
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (13.2%)	80 %	4
Cukier	Koncentrat Porzeczkowy	0.01 kg (0.7%)	64 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	6 g	15 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis
Sanprobi ibs 5 kapsulek	Ale	Gęstwa	69 ml	Sanprobi

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Koncentrat porzeczkowy	1000 g	Fermentacja burzliwa	15 dni