

## Sour BERLINER

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **11**
- SRM **3**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **28.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (44.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (44.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (11.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Experimental GJ2	50 g	20 min	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mélange Sour Blend	Ale	Płynne	80 ml	THE YEAST BAY

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Dereń	2000 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	Malina	2000 g	Fermentacja cicha	3 dni