

W032 - Berliner Weisse

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **4**
- SRM **25.9**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BEST Heidelberg Wheat Malt (BESTMALZ)	2 kg (32.3%)	84 %	7
Ziarno	BEST Pilsen Malt (BESTMALZ)	2 kg (32.3%)	82.8 %	8
Ziarno	Fruit - Cherry Regular	2 kg (32.3%)	8.7 %	319
Ziarno	Fruit - Lime	0.2 kg (3.2%)	7.5 %	-1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Tettnang (Tettnang Tettnager)	12 g	60 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Berliner Weisse Blend	Pszeniczne	Płynne	50 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Łuska gryczna	100 g	Zacieranie	0 min