

44 Berliner Weisse

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **4**
- SRM **2.4**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.2 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 65C**
- Wyszładzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.15 kg (46%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.15 kg (46%)	85 %	4
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.1 kg (4%)	100 %	0
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.1 kg (4%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	2 g	50 min	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	75 ml	Fermentum Mobile
Lactobacillus Sanprobi IBS	Ale	Suche	10 g	Brak