

Berliner Weisse 2

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

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	GlobalMalt Pale Ale/Pils	1 kg (47.6%)	82 %	4.3
Ziarno	GlobalMalt Pszeniczny	1 kg (47.6%)	84 %	5
Ziarno	Monachijski	0.1 kg (4.8%)	80 %	16

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lactobacillus	Ale	Suche	3.88 g	Sanprobi IBS
8 kapsulek, na dwa dni, 36°C na dzień dobry i pozostawienie tej temperatury				
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile
Starter 2-3 dni				