

Berliner Weisse

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **6**
- SRM **2.7**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.1 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.1 kg (50%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	7 g	30 min	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	666 ml	Danstar