

# Berlinerweisse2023

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **5**
- SRM **2.3**
- 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 **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen   | 1.8 kg (60%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 1.2 kg (40%) | 82 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g  | 15 min | 4 %        |
| Whirlpool | Saaz (Czech Republic) | 20 g  | 5 min  | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa                            | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - WildBrew Philly Sour | Ale | Suche | 11 g  | Lallemand    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa        | Ilość | Użyto do   | Czas  |
|-----------------|--------------|-------|------------|-------|
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy | 2 g   | Zacieranie | 0 min |