

## Boba Fett

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU ---
- SRM **4.2**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 3 kg (100%) | 85 %       | 4   |

### Drożdże

| Nazwa          | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------|-----|--------|--------|--------------|
| L. Plantarum   | Ale | Suche  | 20 g   | Bakterie     |
| Burlington Ale | Ale | Gęstwa | 100 ml | White Labs   |

### Dodatki

| Typ  | Nazwa        | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|------|--------------|-------|-------------------|--------|
| Inne | Sok z Aronii | 400 g | Fermentacja cicha | 14 dni |