

Dwa kwasy

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **6**
- SRM **3.7**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **43 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.4 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **38.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (34.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	5 kg (57.5%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.7 kg (8%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	50 g	40 min	2.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1056 American Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs