

## Kwas z owocami

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **6**
- SRM **2.8**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Heidelberg | 3.3 kg (76.7%) | 80.5 %     | 3   |
| Ziarno | Oats, Flaked               | 1 kg (23.3%)   | 80 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 5 g   | 60 min | 10 %       |

### Drożdze

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|-------|--------------|
| Hornindal kveik | Ale | Płynne | 50 ml | Filip        |