

## kwasik

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU ---
- SRM **2.7**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński        | 2.5 kg (71.4%) | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny        | 0.5 kg (14.3%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (14.3%) | 85 %       | 3   |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|---------|--------------|
| Lactobacillus   | Ale | Płynne | 3 ml    | Vivimixx     |
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 1000 ml | FM           |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Sól            | 10 g  | Gotowanie | 30 min |
| Czynnik do wody | Cynk + odżywka | 1 g   | Gotowanie | 30 min |