

kwasior

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **5**
- SRM **2.8**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.1 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **41.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.63 kg (68.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.25 kg (27.4%)	85 %	4
Ziarno	owsiany	0.34 kg (4.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	22.5 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	12.38 g	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	probiotyk Sanprobi IBS	45 g	Fermentacja burzliwa	1 dni
Klarowanie	mech irlandzki	9 g	Gotowanie	15 min