

Lato w mieście XI

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **17**
- SRM **2.6**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5 L**
- Całkowita objętość zacieru **7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (75%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (25%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	11 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Maliny mrożone	500 g	Fermentacja cicha	7 dni