

Owocowe działkowe

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **10**
- SRM **5**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (55.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.8%)	79 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.8%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.75 kg (10.3%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	20 g	60 min	5.5 %