

Pejstri

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU ---
- SRM **4**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (12.5%)	76.1 %	0

Notatki

- Drożdże US-05 - gęstwa po 2 warkach
Zacieranie - 70°C - 60'

Na cichą: 1 kg pulpy z guawy, marakui i limonki.
7 mar 2021, 12:45