

#49 Berliner

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU ---
- SRM **3.2**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.3 kg (60.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (11.6%)	60 %	3
Ziarno	Carahell	0.1 kg (4.7%)	77 %	26
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (23.3%)	75 %	3