

## #7

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **9**
- SRM **2.4**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (66.7%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (13.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (6.7%)	85 %	3
Dodatek	maliny	0.5 kg (13.3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	25 g	20 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
GOZDAWA bavarian wheat 11	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa