

# Amore Preta SH Berliner Weisse

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU ---
- SRM **3.2**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **67C**
- Wyładzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński        | 1.8 kg (50%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1.8 kg (50%) | 60 %       | 3   |