

## Barliner na lacto #3

---

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **5**
- SRM **3.7**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **8 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **74.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **8 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	1.9 kg (51.4%)	80 %	8
Ziarno	Castle Malting - Wheat Blanc	1.8 kg (48.6%)	83 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	izabella	10 g	30 min	5.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	666 ml	Fermentis