

## Baza pod soury fruit ale (borówka, ananas, pomarańczo) i Session NEIPE

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU ---
- SRM **3.4**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.5 kg (68.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	3 kg (31.6%)	60 %	3