

Berlin dzwoni

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **5**
- SRM **3**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **53.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wysładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.15 kg (27.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.05 kg (48.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (23.8%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 4 g | 60 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis |