

Berliner #1

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **3**
- SRM **3**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.1 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.1 kg (50%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	5 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP630 - Berliner Weisse Blend	Ale	Płynne	35 ml	White Labs

Notatki

- Być może dodam owoce, jeszcze brak decyzji jakie. Piwo prawdopodobnie będzie długo dojrzewać. Bez Kettle Sour, mieszana fermentacja blendem Saccharomyces i Lactobacillusami od WhiteLabs.
25 wrz 2017, 19:48