

## 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