

# Berliner

---

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **6**
- SRM **3.1**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	1.6 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.6 kg (50%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %