

Berliner

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **3**
- SRM **2.6**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **10 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (50%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	3 kg (50%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	4 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP630 - Berliner Weisse Blend	Ale	Płynne	100 ml	White Labs