

## berliner

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **7**
- SRM **3.5**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (50%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	4 g	30 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lactobacilus	Pszeniczne	Kultury	10 g	ibs
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis
WLP648 - Saccharomyces brux-like Trois	Ale	Płynne	50 ml	White Labs