

## Berliner na lacto #2

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU ---
- SRM **3.6**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **7.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **90 min**
- Temp **20 C**, Czas **78 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **20C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **78 min** w **20C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67.5C**
- Wyladzaj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (50%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (50%)	85 %	4