

# Berliner na lacto z serowara #1

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **4**
- SRM **2.3**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **7.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **71.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (50%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	10 g	30 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Ialbrew	Ale	Gęstwa	666 ml	Iallemmand