

Berliner Weisse 2.0

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **6**
- SRM **2.5**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **23.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

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

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Wolf | 4 g | 60 min | 13 % |
| Whirlpool | Chinook | 50 g | 0 min | 13 % |
| Whirlpool | Amarillo | 50 g | 0 min | 9.5 % |
| Na zimno | Citrus Fruitbomb | 0.5 g | 0 dni | 1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|----------------------|-------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 5 min |
| Inne | Yeast GF | 3 g | Fermentacja burzliwa | 0 dni |