

# Berliner Weisse

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU ---
- SRM **3**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | GlobalMalt Pale Ale/Pils | 1 kg (50%) | 82 %       | 5   |
| Ziarno | GlobalMalt Pszeniczny    | 1 kg (50%) | 84 %       | 5   |

## Drożdże

| Nazwa   | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|---|-----|--------|---------|------------------|
| Lactobacillus   | Ale | Suche  | 3.88 g  | Sanprobi IBS     |
| 8 kapsulek, na dwa dni, 36°C na dzień dobry i pozostawienie tej temperatury |     |        |         |                  |
| FM42 Stare Nadreńskie   | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |
| Starter 2-3 dni   |     |        |         |                  |