

Berliner weisse

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **18**
- SRM **3.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (46.5%)	81 %	6
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (34.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.5 kg (11.6%)	80 %	6
Dodatek	Rice, Flaked	0.3 kg (7%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	15 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	15 g	3 min	14 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Maliny?	50 g	Gotowanie	30 min