

## Berliner Weisse

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **22.4**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód CaraHell® Weyermann®	0.5 kg (7.7%)	74 %	26
Ziarno	Słód Caramel Pale	0.5 kg (7.7%)	77 %	7
Ziarno	Słód Caraaroma®	0.5 kg (7.7%)	74 %	400
Ziarno	Słód Karmelowy czerwony	0.5 kg (7.7%)	75 %	60
Ziarno	Słód ABBEY Castlemalting	0.5 kg (7.7%)	78 %	45
Ziarno	Słód Karmelowy Pale Cara 9EBC	0.5 kg (7.7%)	1 %	9
Ziarno	Słód Cara Gold 120 EBC Castlemalting	0.5 kg (7.7%)	78 %	120
Dodatek	Płatki żytnie	0.5 kg (7.7%)	1 %	4
Ziarno	Słód Biscuit	0.5 kg (7.7%)	77 %	50
Ziarno	Słód Owsiany	0.5 kg (7.7%)	78.5 %	5
Ziarno	Słód Orkiszowy	0.5 kg (7.7%)	82 %	4
Ziarno	Słód Żytni Strzegom	1 kg (15.4%)	81 %	8

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Ringwood Ale	Ale	Płynne	30 ml	Wyeast Labs