

berliner weisse

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **7**
- SRM **2.8**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (45.5%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	2.5 kg (45.5%)	82 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.5 kg (9.1%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	40 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP630 - Berliner Weisse Blend	Ale	Płynne	50 ml	White Labs