

Berliner weisse Farmhouse tour

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **5**
- SRM **2.5**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (45.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.2 kg (9.1%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	20 g	10 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3191-PC Berliner Weisse Blend	Ale	Płynne	89.47 ml	20-22
Wyeast 3278 Belgian Lambic Blend	Ale	Płynne	89.47 ml	17-24