

BERLINER WEISSE - PROJEKT

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **7**
- SRM **2.6**
- Styl **Berliner Weisse**

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 **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (50%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszoniczny | 1.5 kg (50%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau | 10 g | 60 min | 5.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - WildBrew Philly Sour | Ale | Suche | 11 g | Lallemand |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|-----------------|-------|-------------------|------|
| Inne | Pulpa z ogórków | 400 g | Fermentacja cicha | --- |