

## Berliner z Malina

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **4**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (20%)	79 %	10

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	maliny	1000 g	Fermentacja burzliwa	14 dni