

## berlinerek w wersji słit end tejstii

---

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **4**
- SRM **2.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (51.3%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (38.5%)	80 %	5
Cukier	laktoza	0.4 kg (10.3%)	95 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	5 g	40 min	9 %

### Notatki

- podzielone na pół i dodano:  
2kg truskawka - do 12,5l  
1,2kg pulpy mango - do 12,5l  
29 cze 2022, 15:02