

Bjork

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **7**
- SRM **3.4**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.3 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **61.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (42.6%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.75 kg (31.9%)	85 %	8
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (12.8%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (12.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	4 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	10 g	3 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Woda: Tesco/Destylowana 1:1

2 gramy chlorku sodu

7 gramów gipsu

5 lis 2017, 13:00