

Boba Fett

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU ---
- SRM **4.2**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	3 kg (100%)	85 %	4

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
L. Plantarum	Ale	Suche	20 g	Bakterie
Burlington Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Sok z Aronii	400 g	Fermentacja cicha	14 dni