

Do Berlina

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU ---
- SRM **2.5**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wysładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (44.4%)	80 %	5
Cukier	Cukier	0.25 kg (11.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Perle	30 g	60 min	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok z kwiatów bzu	500 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Przyprawa	Kwas mlekowy	40 g	Butelkowanie	---