

Dry hopped Berliner Weisse

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **22**
- SRM **4.2**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (45.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (45.5%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	30 min	4.3 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	11.5 g	safale

Notatki

- Zakwaszane bakteriami lactobacillus plantarum
22 kwi 2019, 17:02