

Duży Berliner

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **3**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **952.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1000 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1204.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **544 L**
- Całkowita objętość zacieru **680 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **544 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **796.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1204.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	68 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	68 kg (50%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Amarillo	761.92 g	20 min	9.5 %
Zacieranie	Marynka	190.5 g	20 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	450 g	Fermentis
Wyeast - Lactobacillus	Ale	Płynne	2000 ml	Wyeast Labs