

Dzień dziecka

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU ---
- SRM **2.9**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.75 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.75 kg (50%)	80 %	6

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
mauribrew draught	Ale	Suche	12 g	---
lactobacillus casei	Ale	Kultury	30 g	biotyk

Notatki

- zakwasze najpierw bakteriami, napowietrze, zadam drożdże
31 maj 2018, 00:35