

extract berliner weisse - apple & pear

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **6**
- SRM **2.9**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt	0.48 kg (19.7%)	--- %	16
Płynny ekstrakt	ekstrakt pszeniczny	0.72 kg (29.5%)	--- %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (20.5%)	60 %	3
Cukier	glukoza	0.6 kg (24.6%)	--- %	---
Cukier	sok jabłko gruszka 1,5l	0.142 kg (5.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spalt	10 g	30 min	5.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11 g	Lallemand