

Forest Fruit

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **9**
- SRM **2.2**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (66.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (23.3%)	85 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (3.3%)	58.7 %	6
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (6.7%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	15 g	10 min	15.5 %