

GOSE kooperacja

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU ---
- SRM **3.1**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.19 kg (39.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.19 kg (39.9%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (20.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	15 g	1 min	12 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	sól morską	12 g	Gotowanie	1 min
Inne	jagody	300 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	wiśnie	300 g	Fermentacja cicha	14 dni