

hoppy&fruity berliner weisse

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU ---
- SRM **2.7**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	2 kg (57.1%)	85 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (28.6%)	80.5 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (5.7%)	80 %	6