

# Kveik Berliner Weisse

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **5**
- SRM **2.7**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński Zero Viking Malt	1.6 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.6 kg (50%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	30 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	---

## Notatki

- zakwaszanie przez 2 dni w temperaturze 35- 38 stopni:  
17 ml kwasu mlekowego + 2,5g Lactobacillus plantarum  
27 lip 2022, 17:59