

Kwach

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **6**
- SRM **3.4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 2 kg (47.1%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (47.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Słód Zakwaszający | 0.25 kg (5.9%) | --- % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 15 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

- Zakwaszenie brzezki 15-20 tabletkami Swanson L. Plantarum
31 sie 2017, 14:47