

# Kwas I

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **6**
- SRM **3.7**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (33.3%)	85 %	8
Ziarno	Pilzneński	1 kg (33.3%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	30 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
<i>Lactobacillus rhamnosus</i>	Ale	Kultury	400 g	---
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile