

## Kwas po odejściu

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **6**
- SRM **2.4**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (47.6%)	81 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (40.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LIBERTY BELL ALE M36	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok wiśniowy	2000 g	Fermentacja cicha	14 dni