

## Kwas po odejściu

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- 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 |