

# Kwasior

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU ---
- SRM **5**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 72C**
- Wystadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (80%)	81 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (10%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10%)	85 %	3

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Latobacillus	Ale	Kultury	2.5 g	Serowarownia
Plantarum, Casei, Rhamnosus LCR 1,5g LP1g				
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	150 ml	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Cynk + odżywka	1 g	Gotowanie	30 min

## Notatki

- Woda Biedra 1  
13 wrz 2020, 17:48