

Kwasizur

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **4**
- SRM **3**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (45.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.8 kg (54.5%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	5 g	10 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	5 g	5 min	12.5 %
Whirlpool	Green Bullet	10 g	0 min	12.5 %
Whirlpool	Kaffir	10 g	5 min	1 %
Na zimno	Green Bullet	30 g	4 dni	12.5 %

Drożdże

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