

KWASIŻURY

- Gęstość **10.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **0**
- SRM **0**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.47 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-------|------------|-----|
| Ziarno | Pilsner (2 Row) Ger | 3 kg | 81 % | 4 |
| Ziarno | Wheat Malt, Ger | 2 kg | 84 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cluster | 30 g | 60 min | 7.75 % |