

## Lato w mieście VIII

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **19**
- SRM **4.6**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 1.5 kg (57.7%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (19.2%) | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Cookie                      | 0.6 kg (23.1%) | 75 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | citra | 10 g  | 30 min | 13.4 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Wyeast Labs  |

### Dodatki

| Typ  | Nazwa          | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|------|----------------|-------|-------------------|-------|
| Inne | Maliny mrożone | 500 g | Fermentacja cicha | 7 dni |