

Lato w mieście X

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **9**
- SRM **3.9**
- 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 **3.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.4 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.85 kg (49.7%) | 90 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.25 kg (14.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.25 kg (14.6%) | 79 % | 45 |
| Cukier | cukier | 0.36 kg (21.1%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 30 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 11 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

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