

little trout v2

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **11**
- SRM **2.7**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (31.8%)	72 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (31.8%)	85 %	8
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (25.5%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.17 kg (10.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %