

Mam kwaśną minę

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **6**
- SRM ---
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilznieński	2.43 kg (73.9%)	80 %	---
Ziarno	Słód pszeniczny	0.86 kg (26.1%)	82 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	8.57 g	20 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
dicoflor 60	Winiarskie	Suche	171.43 g	---
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Gęstwa	285.71 ml	Fermentum Mobile