

## MLIK Pastry BW

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU ---
- SRM **3.4**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- 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
Cukier	Maltodekstryna	0.6 kg (10.7%)	100 %	0
Ziarno	Strzegom Pilznieński	2.5 kg (44.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (44.6%)	80 %	4