

## Owocowe kwaśne

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **10**
- SRM **3.2**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (55.6%)	80 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	1.5 kg (33.3%)	80 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (11.1%)	82 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	30 g	60 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	10 g	10 min	3 %
Na zimno	Hallertau Mittelfruh	10 g	7 dni	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP645 - Brettanomyces clausenii	Ale	Płynne	70 ml	White Labs