

## Pasztet na kwasie

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **14**
- SRM **3.1**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzeński	2 kg (47.6%)	80 %	3
Ziarno	Słód Pszeniczny	2 kg (47.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.8%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	35 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lachancea	Ale	Suche	20 g	WildBrew PhillySour

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Cytryny	5 g	Fermentacja burzliwa	---
Inne	Kwaśne jabłka	5 g	Fermentacja burzliwa	---