

# Raspberry Berliner Weisse

---

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU ---
- SRM **2.8**
- 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 **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	Słód pszeniczny jasny 3,5-6 EBC	1.5 kg (50%)	82 %	5
Ziarno	Słód Pilzneński Viking Malt 3,2-4,5	1.2 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Słód zakwaszający Bestmalz	0.3 kg (10%)	--- %	4