

## SAŁER #4

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **5**
- SRM **2.9**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **350 L**
- Całkowita objętość zacieru **450 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                     | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 50 kg (50%) | 81 %       | 3.5 |
| Ziarno | Weyermann - Pale<br>Wheat Malt            | 50 kg (50%) | 82 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 80 g  | 60 min | 15.6 %     |