

# Słodkowaśnypotworek

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU ---
- SRM **3.8**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (53.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (30.8%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	78 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.7%)	76.1 %	0

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy Daze	Ale	Gęstwa	350 ml	Yeast Bay

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sól	15 g	Gotowanie	15 min