

Sour 2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **8**
- SRM **4.1**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (58%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (29%)	85 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (5.8%)	60 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.25 kg (7.2%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strisselspalt	16 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Strisselspalt	15 g	5 min	4 %
Whirlpool	Strisselspalt	10 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis