

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 | Pszoniczny | 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 |