

## Sour base

---

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU ---
- SRM **3.2**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (33.3%)	82 %	5

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lacto delbrueckii	Ale	Płynne	30 ml	---