

Sour z resztek

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU ---
- SRM **3.4**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.08 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.398 kg (47.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (20.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.479 kg (16.2%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.242 kg (8.2%)	80 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.235 kg (8%)	80 %	2

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile
Lactobacillus Plantarum	Ale	Kultury	5 g	---