

table brett

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **5**
- SRM **3.6**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (72.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (22.7%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (4.5%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	3 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP645 - Brettanomyces clausenii	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wiśnie	700 g	Fermentacja cicha	21 dni
Inne	Kostki średnio opiekane	14 g	Fermentacja cicha	21 dni
Dodatek smakowy	Mango pure	850 g	Fermentacja cicha	21 dni

Notatki

- Rozdzielone na pół do jednej części wiśnie i kostki, do drugiej mango.
24 lut 2019, 12:38