

Ucieczka na Tempelhof

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **7**
- SRM **2.8**
- 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 **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński	1.5 kg (58.8%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny	0.9 kg (35.3%)	82 %	5
Ziarno	Słód owsiany	0.15 kg (5.9%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	4 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safeale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Probiotyk Sanprobi IBS	20 g	Zacieranie	---
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min