

W1L-BW

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **11**
- SRM **2.5**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 4 kg (61.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 2.5 kg (38.5%) | 80.5 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Mandarina Bavaria | 5 g | 90 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mandarina Bavaria | 20 g | 5 min | 10 % |
| Whirlpool | Mandarina Bavaria | 20 g | 30 min | 10 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Mandarynki | 5000 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Dodatek smakowy | Skórka pomarańczy | 100 g | Fermentacja cicha | 14 dni |