

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