Piwo malinowe

- Gravity **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **---**
- SRM **22**
- Style **Fruit Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **1 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size **21 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **--- liter(s)**
- Total mash volume **--- liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Adjunct	syrop malinowy Herbapol lub Tenczynek	0.84 kg *(12.3%)*	100 %	250
Sugar	resztki z fermentacji jasnego/bursztynowego piwa	6 kg *(87.7%)*	25 %	20

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Dry Hop	Marynka	12.5 g	7 day(s)	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Danstar - Windsor Ale	Ale	Slant	300 ml	Danstar

Notes

- Mieszamy 5-7 l przefermentowanego jasnego/bursztynowego piwa około 12 Blg pocz., na drożdżach górnych przy zlewaniu na cichą wraz z drożdżami i osadami z 5 l wody oraz 2 syropami malinowymi oraz herbatką chmielową (10-15 g chmielu zaparzamy wrzątkiem i zostawiamy na 5 - 30 min, przecedzamy i wlewamy bez fusów).
  Fermentujemy w 15-19 C, drożdże np S-04, , zlewamy na cichą. Refermentacja 10 ml syropu na litr piwa.
  Chmiele aromatyczne: Styria Golding, Perle, Challenger.
  Apr 23, 2020, 7:28 PM