

Fruit APA - malina

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **3.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **79C**
- Wsładzaj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (44.8%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2.7 kg (40.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.5%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	10 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Świeżo wyciskany sok z Malin	1000 g	Gotowanie	20 min