

Malinlove

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **15**
- SRM **12.1**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **105 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **126.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **57 L**
- Całkowita objętość zacieru **76 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **600 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **57 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **600 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **88.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **126.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	12 kg (63.2%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (15.8%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (5.3%)	75 %	30
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (5.3%)	75 %	600
Ziarno	Owies	2 kg (10.5%)	80 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	18 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	45 g	60 min	7 %
Gotowanie	Izabella	38 g	10 min	6.4 %