

Malinowa pszenica #2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **13**
- SRM **16**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **44.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Red X	3.5 kg (38%)	79 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (37%)	80 %	30
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (16.3%)	85 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.8 kg (8.7%)	72 %	236

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	25 g	60 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BAVARIAN WHEAT M20 Mangrove Jack's	Ale	Suche	23.33 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Maliny mrożone	4666.67 g	Fermentacja cicha	7 dni
Klarowanie	Irish Moss	5.83 g	Gotowanie	10 min