

## malinowe

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU ---
- SRM **4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **5 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt   | 2.5 kg (50.5%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt     | 2 kg (40.4%)   | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.25 kg (5.1%) | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Carahell              | 0.2 kg (4%)    | 77 %       | 26  |