

Malinowe

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **20**
- SRM **6.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **32.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	9.5 kg (90.4%)	80 %	7
Ziarno	Carared	0.5 kg (4.8%)	75 %	39
Ziarno	Caraamber	0.45 kg (4.3%)	75 %	59
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.04 kg (0.4%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.02 kg (0.2%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	10 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BE-134	Ale	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Maliny	5000 g	Fermentacja burzliwa	14 dni