

## Malinowe Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **19**
- SRM **14.2**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.92 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **67.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **72C**
- Wyladuj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno          | Strzegom Monachijski  | 1.5 kg (26.1%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno          | Strzegom Pilzneński   | 0.5 kg (8.7%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno          | Karmelowy Czerwony    | 0.4 kg (7%)    | 75 %       | 59  |
| Ziarno          | Weyermann - Caraamber | 0.4 kg (7%)    | 75 %       | 65  |
| Ziarno          | Caraaroma             | 0.25 kg (4.3%) | 78 %       | 400 |
| Ziarno          | Strzegom Karmel 150   | 0.4 kg (7%)    | 75 %       | 150 |
| Płynny ekstrakt | Syrop malinowy        | 1.3 kg (22.6%) | 96 %       | --- |
| Płynny ekstrakt | Maliny ze słoika      | 1 kg (17.4%)   | 20 %       | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 15 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | East K | 20 g  | 2 min  | 3.6 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|             |     |       |        |        |
|-------------|-----|-------|--------|--------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |
|-------------|-----|-------|--------|--------|

### Notatki

- Przed dodaniem syropów i malin 23l, 8Blg  
*11 lip 2017, 20:33*