

#13 Jasne Pełne 3 Raspberry

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **28**
- SRM **4.3**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (88.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (11.5%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	10 min	4 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4 %
Na zimno	Hersbrucker	15 g	5 dni	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Maliny	800 g	Fermentacja cicha	6 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Fermentacja cicha	6 dni
Dodatek smakowy	Ksylitol	60 g	Fermentacja cicha	6 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	100 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Ksylitol	40 g	Butelkowanie	---