

## #73 Malinowe Jasne

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **4.8**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (21.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.9 kg (31.5%)	81 %	6
Ziarno	Acid Malt (zakwaszający)	0.1 kg (1.1%)	58.7 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (2.2%)	79 %	22
Dodatek	maliny	4 kg (43.5%)	10 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	maliny	1500 g	Fermentacja burzliwa	5 dni
Dodatek smakowy	maliny	2500 g	Fermentacja cicha	6 dni
Klarowanie	whirfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Inne	witamina A	4 g	Butelkowanie	---