

# BREW CHECK MALINOWE #1

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **16**
- SRM **7.5**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	3.5 kg (61.4%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.5 kg (26.3%)	85 %	5
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.2 kg (3.5%)	70 %	160
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	15 g	65 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	15 g	15 min	7 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mrożone maliny	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Klarowanie	Whirfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min