

Kwaśna Malina

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2 kg (100%) | 50 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|----------|--------------|-------|-------|------------|
| Na zimno | Enigma (AUS) | 20 g | 2 dni | 16 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|-------|-------|-------|--------------|
| WLP840 - American Lager Yeast | Lager | Suche | 10 g | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---|-------|--------------|------|
| Dodatek smakowy | Maliny | 800 g | Butelkowanie | --- |
| Inne | Lactobacillus rhamnosus z probiotyku(10 kapsułek) | 10 g | Butelkowanie | --- |

Notatki

- Maliny z probiotykiem fermentowane osobno
27 mar 2019, 21:26