

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 probiotykiem(10 kapsułek)	10 g	Butelkowanie	---

Notatki

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