

# Kwaśna malinka

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **5.5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.3 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **6 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **6 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Bestt Pale Ale | 1.8 kg (83.3%) | 80.5 %     | 6   |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann      | 0.16 kg (7.4%) | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz  | 0.2 kg (9.3%)  | 82 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 8 g   | 30 min | 10 %       |

## Drożdże

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

## Dodatki

| Typ             | Nazwa         | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|---------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Mrożone mango | 900 g | Fermentacja cicha | 5 dni |