

malina na mppd 2022

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **6.7**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	5 kg (38.5%)	82 %	5
Ziarno	Monachijski	6 kg (46.2%)	80 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (9.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (6.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	40 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	40 g	8 min	8.3 %