

# Malinowa pszenica

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **14.7**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Red X	3 kg (40%)	79 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3 kg (40%)	80 %	30
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.3%)	85 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (6.7%)	72 %	236

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M41 Belgian Ale	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Maliny mrożone	4000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min