

## Malinowe

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM ---
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **600 L**
- Całkowita objętość zacieru **800 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	60 kg (30%)	--- %	0
Ziarno	Strzegom Pale Ale	120 kg (60%)	--- %	0
Ziarno	Karmelowy Czerwony	20 kg (10%)	--- %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	1400 g	20 min	11 %