

## malinowe

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **27**
- SRM **6.1**
- Styl **Flanders Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

### Kroki

- Temp **51 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (54.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (34.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.8%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.1%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ekuanot	20 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	ekuanot	13 g	10 min	12.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	12 g	Mauribrew
WLP645 - Brettanomyces clausenii	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe (macerowane w Jim Beam White))	40 g	Fermentacja cicha	10 dni