

malinowe

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU ---
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **5 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (50.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (40.4%)	83 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (5.1%)	75 %	30
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4%)	77 %	26