

Malinowe

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **29**
- SRM **17.7**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **65.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **65 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (31.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (21.3%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (10.6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (10.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (2.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (6.4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (17%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	35 g	60 min	7 %
Gotowanie	Challenger	15 g	15 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s04	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	syrop malinowy	1200 g	Fermentacja burzliwa	0 dni