

## Malinowe

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **9**
- SRM **3.2**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

### Kroki

- Temp **71 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (69.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (7%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (5.8%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (5.8%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (5.8%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	10 min	11 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwask mlekowy	5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek sodu	10 g	Zacieranie	---