

Malinowe

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **19**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.1%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.2%)	79 %	10
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (9.1%)	70 %	2
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (9.1%)	80 %	4

diastatyczny ... wstyd że go niema!

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	40 g	1 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Maliny pulpa	1800 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Maliny sok	1500 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Maliny mrożone	2000 g	Fermentacja cicha	14 dni