

## Malinowe

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **33**
- SRM **3.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyszładzaj używając **44.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.5 kg (46.2%)	85 %	7
Ziarno	płatki ryzowe	0.5 kg (4.2%)	80 %	---
Ziarno	ryż jaśminowy	0.5 kg (4.2%)	80 %	---
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (8.4%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (8.4%)	---	---
Ziarno	płatki żytnie	1 kg (8.4%)	---	---
Ziarno	Pszeniczny	1.4 kg (11.8%)	85 %	4
Dodatek	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (8.4%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	90 min	9.5 %
Gotowanie	Ella (AUS)	30 g	90 min	14.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	25 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Zioło	herbata jaśminowa	200 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	syrop malinowy	1000 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	maliny	1000 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	truskawki	1000 g	Gotowanie	20 min