

Malinowe

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **20**
- SRM **7.9**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (75.5%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (15.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (3.8%)	75 %	150
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.15 kg (5.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	9 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %