

Malinowe Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM ---
- Styl **Fruit Beer**

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 **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale | 2 kg (49.3%) | 80 % | --- |
| Ziarno | Monachijski Jasny | 0.5 kg (12.3%) | 80 % | --- |
| Ziarno | Kalrmelowy | 0.5 kg (12.3%) | 80 % | --- |
| Dodatek | Syrop Malinowy | 1.06 kg (26.1%) | 100 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Golding | 30 g | 15 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 15 min | 8.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|------------------|
| S-04 | Ale | Suche | 11 g | Safale Fermentis |