

## 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