

# Malinowe Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **19**
- SRM **14.2**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.92 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **67.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **72C**
- Wyladuj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski	1.5 kg (26.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (8.7%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (7%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.4 kg (7%)	75 %	65
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (7%)	75 %	150
Płynny ekstrakt	Syrop malinowy	1.3 kg (22.6%)	96 %	---
Płynny ekstrakt	Maliny ze słoika	1 kg (17.4%)	20 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	East K	20 g	2 min	3.6 %

## Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------

### Notatki

- Przed dodaniem syropów i malin 23l, 8Blg  
*11 lip 2017, 20:33*