

# Malinowe

- Gęstość **12.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **16.5**

## 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (24.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.2 kg (29%)	80 %	20
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2.4%)	68 %	812
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.1%)	85 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (12.1%)	80 %	52
Dodatek	Sok malinowy Herbapol	0.84 kg (20.3%)	81 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	20 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	1 min	4.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok malinowy 100%	1500 g	Fermentacja burzliwa	---

### Notatki

- Soki dodać po chłodzeniu.  
*21 maj 2015, 23:03*