

## malinowy ale

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **3.3**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 70C**
- Wystadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2 kg (88.9%)	81 %	4
Cukier	maliny	0.05 kg (2.2%)	--- %	---
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (8.9%)	--- %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Na zimno	Citra	5 g	2 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	5 g	Mangrove Jack's