

Malinowy nos

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **21**
- SRM **3.9**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (69.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.9%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.55 kg (10.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	8 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	8 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	8 min	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %

Drożdże

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

mangrove jack's M66	Ale	Suche	24 g	---
---------------------	-----	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Puree z malin	1000 g	Fermentacja cicha	---