

malinowy sour

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **17**
- SRM **3.6**

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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **80C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (17.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (5.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	3.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	40 min	3.7 %
Na zimno	Cascade PL	20 g	7 dni	5.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	maliny mrożone	2000 g	Fermentacja burzliwa	7 dni