

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 |