

Małyna Cream Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **62**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4.5 kg (81.8%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 0.5 kg (9.1%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (9.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 60 min | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 5 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 5 dni | 10 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 5 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 500 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Dodatek smakowy | Pulpa malinowa | 1000 g | Gotowanie | 0 min |
| Dodatek smakowy | Laktoza | 500 g | Gotowanie | 0 min |