

## Piwo malinowe

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU ---
- SRM **22**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 L**

### Zacieranie

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

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	syrop malinowy Herbapol lub Tenczynek	0.84 kg (12.3%)	100 %	250
Cukier	resztki z fermentacji jasnego/bursztynowego piwa	6 kg (87.7%)	25 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Marynka	12.5 g	7 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Gęstwa	300 ml	Danstar

### Notatki

- Mieszmamy 5-7 l przefermentowanego jasnego/bursztynowego piwa około 12 Blg pocz., na drożdżach górnych przy zlewaniu na cichą wraz z drożdżami i osadami z 5 l wody oraz 2 syropami malinowymi oraz herbatką chmielową (10-15 g chmielu zaparzamy wrzątkiem i zostawiamy na 5 - 30 min, precedzamy i wlewamy bez fusów).  
Fermentujemy w 15-19 C, drożdże np S-04, , zlewamy na cichą. Refermentacja 10 ml syropu na litr piwa.  
Chmiele aromatyczne: Styria Golding, Perle, Challenger.  
23 kwi 2020, 19:28