

Pszenica malinowa lakto

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU ---
- SRM **2.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Slod pilzenski	2 kg (32.3%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (48.4%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (16.1%)	80 %	5
Dodatek	Platki pszenne	0.2 kg (3.2%)	--- %	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	300 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Maliny	1000 g	Fermentacja cicha	5 dni