

RaspAle

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **31**
- SRM **8.6**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Malt	3 kg (60%)	78 %	8
Ziarno	Carared	0.5 kg (10%)	75 %	39
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (10%)	80 %	2
Dodatek	Raspberries	1 kg (20%)	44 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	25 g	30 min	13.5 %
Na zimno	Izabella	50 g	3 dni	5 %