

# Raspberry Provincial

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **14**
- SRM **3.5**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	1.9 kg (45.9%)	79 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	1 kg (24.2%)	81 %	5
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.23 kg (5.6%)	75 %	3
Ziarno	Wheat, Flaked	0.23 kg (5.6%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.23 kg (5.6%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.55 kg (13.3%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	7 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	7 g	15 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11 g	Safbrew

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Frozen Raspberries	750 g	Fermentacja burzliwa	2 dni

## Notatki

- Raspberries added at the end of Primary fermentation  
26 sty 2018, 03:04