

# 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