

## #Sowa 30 - Miodowo-Malinowe Ale / Miód Malyna

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **29**
- SRM **5.4**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (17.2%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (34.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	0.5 kg (8.6%)	70 %	6
Ziarno	Płatki gryczane	0.5 kg (8.6%)	70 %	10
Cukier	Miód wielokwiatowy	1.5 kg (25.9%)	--- %	5
Cukier	Sok malinowy	0.3 kg (5.2%)	--- %	15

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	15 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M5 Mead Yeast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### Notatki

- Warzenie 22.11.2020. Miód i sok malinowy dodane na 15 minut przed końcem gotowania, gotowanie łącznie

60 minut.

Cicha start 03.12.2020. Na cichą dodane 3 x 250 ml Syrop BIO Malina Herbapol oraz 50 ml Mangrove Jack's Natural Flavour Boost Manuka Styled Honey,

Rozlew ?

*7 gru 2020, 15:11*