

W malinowym chruśniaku

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **20**
- SRM **5.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (100%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	13 g	15 min	4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	14 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	20 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mrożone Maliny	140 g	Gotowanie	15 min
Inne	Laktoza	250 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Syrop malinowy	285 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Mrożone Maliny	285 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- 21/22.10.2016 - 12 Warka
Piwo wysłodkowe po RTS WIDZEW - 14 BLG
- 31.10.2016 - Zlanie na cichą i dodatek 285g mrożonych malin
- 06.11.2016 - Butelkowanie
- 4 lut 2018, 13:30