

#37 Sour IPA z marakują

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **45**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.25 kg (73.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (19.6%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.12 kg (3.9%)	78 %	4
Ziarno	Red Ale Viking Malt	0.09 kg (2.9%)	75 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	50 g	25 min	12.9 %
Na zimno	Zappa	40 g	2 dni	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z marakui	800 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Raczej będzie pulpa z zawartością 19 g cukru na 100 g płynu
26 gru 2022, 20:47