

#50 Marakuja pale ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **26**
- SRM **6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (82.5%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (6.3%)	80 %	45
Ziarno	Carabelge	0.1 kg (3.2%)	80 %	30
Cukier	Pulpa z Marakuii	0.25 kg (7.9%)	20 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	15 g	60 min	6 %
Gotowanie	Huell Melon	15 g	10 min	7.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Suche	9.42 g	---