

#52 & #53 Marakuja/Mango Hazy IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **56**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **3.95 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7.59 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **23.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (29.4%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	5 kg (49%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.2 kg (2%)	86 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	20 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Marakuja	2000 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Gotowanie	10 min