

## 86. Sour z Marakują

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **12**
- SRM **3.5**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

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

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Pilzneński            | 4.5 kg (81.8%) | 81 %       | 4   |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.5 kg (9.1%)  | 75 %       | 3   |
| Ziarno  | Płatki owsiane        | 0.5 kg (9.1%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g  | 60 min | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa  | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|--------|-----|--------|---------|--------------|
| WLP644 | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentis    |

### Notatki

- Marakuja pulpa 100%, 1,5 kg  
31 mar 2019, 16:44