

Amerikanskij szpion z marakhooyą

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **68**
- SRM **8.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (93.8%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (6.3%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	35 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	30 g	10 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa z Marakui	600 g	Fermentacja cicha	4 dni
Klarowanie	Mech irlandzki	7 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Zest z 2 pomarańczy	50 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	GÓWNO	1200 g	Gotowanie	60 min