

Fruit Ale z marakują

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **30**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (95.2%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.1 kg (4.8%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	5 g	60 min	8 %
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	8 %
Gotowanie	Amarillo Centennial	10 g	10 min	8 %
Na zimno	Amarillo Centennial Galaxy	30 g	2 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-05	Ale	Suche	6 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	100 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Pulpa z marakują	500 g	Fermentacja cicha	7 dni