

kwasek z marakuji

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **54**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (57.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (16.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.4%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.3 kg (4.9%)	79 %	130
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	35 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	pulpa mango	500 g	4 dni	1 %
Na zimno	pulpa marakuja	1000 g	4 dni	1 %
Na zimno	citra	50 g	4 dni	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11.5 g	---