

# MangoMarakuja

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **5.7**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (74.1%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30   | 0.3 kg (5.6%) | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Cara-Pils/Dextrine   | 0.3 kg (5.6%) | 72 %       | 4   |
| Ziarno | Cara-red             | 0.3 kg (5.6%) | 80 %       | 50  |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.5 kg (9.3%) | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do         | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Chinook PL | 10 g  | 60 min | 8 %        |
| Whirlpool        | Ekuanot    | 60 g  | 10 min | 14 %       |
| Whirlpool        | chinook PL | 50 g  | 10 min | 8 %        |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US05  | Ale | Gęstwa | 150 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa            | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|------------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | puree z marakuji | 1000 g | Fermentacja cicha | 5 dni |

|                 |               |       |                   |       |
|-----------------|---------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | puree z mango | 400 g | Fermentacja cicha | 5 dni |
|-----------------|---------------|-------|-------------------|-------|