

Marakuja Hazy IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **101.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **84.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **106 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **84.8 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **37.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **101.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (45%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (18%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	5 kg (22.5%)	85 %	3
Ziarno	płatki ryżowe	1.5 kg (6.8%)	86.9 %	0.7
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (3.2%)	85 %	4
Cukier	laktoza	1 kg (4.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Calipso	40 g	60 min	14.9 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	50 g	20 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	20 g	5 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Simcoe	100 g	2 dni	14.5 %

Na zimno	Lemon drop	100 g	2 dni	4.6 %
Na zimno	Mosaic	100 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	marakuja	4000 g	Fermentacja cicha	10 dni