

Marakuja IPA II

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **26**
- SRM **4.2**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (63.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (31.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.3 kg (4.8%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	35 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	0.5 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	marakuja	1500 g	Fermentacja cicha	10 dni
-----------------	----------	--------	-------------------	--------