

Marakuja Mango Sour

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **22**
- SRM **5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (62.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (31.3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	40 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z Marakuji	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni

Czynnik do wody	Ksylitol	30 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
-----------------	----------	------	-------------------------	-------