

## 86. Sour z Marakują

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **12**
- SRM **3.5**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (81.8%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (9.1%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentis

### Notatki

- Marakuja pulpa 100%, 1,5 kg  
31 mar 2019, 16:44