

#9 Pszenica z marakują na kveikach

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **3.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.25 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (30.3%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.45 kg (9.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.1%)	60 %	3
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (5.1%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	16 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	18 g	0 min	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z marakui	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	60 min
Inne	kwask askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---
Czynnik do wody	kwask fosforowy	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwask fosforowy - wysładzanie	2 g	Gotowanie	30 min