

Biegacz Fruit IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **13**
- SRM **3.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1300 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1430 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1694.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **930 L**
- Całkowita objętość zacieru **1240 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **930 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **1074.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1694.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 210 kg (67.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 50 kg (16.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 50 kg (16.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 500 g | 20 min | 12 % |
| Whirlpool | Amarillo | 1000 g | 10 min | 9 % |
| Whirlpool | Citra | 1000 g | 10 min | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 1500 g | 6 dni | 9 % |
| Na zimno | Citra | 500 g | 6 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|---------|-----------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 30000 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|----------------|---------|-------------------|--------|
| Inne | pulpa marakuja | 25000 g | Fermentacja cicha | 14 dni |

Notatki

- drożdże - ok 20-30 l
25 cze 2019, 17:59