

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