

# Hazy juicy Mango marakuja double IPA

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **58**
- SRM **8**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (33.3%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (5.6%)	80 %	2
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (5.6%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amora preta	30 g	50 min	9 %
(120)				
Gotowanie	Sybilla	25 g	50 min	4.6 %
Gotowanie	Amora preta	10 g	15 min	9 %
Gotowanie	Vermelho	10 g	15 min	8 %
Gotowanie	Izabella	10 g	15 min	5 %
Whirlpool	Amora preta	25 g	20 min	9 %
Whirlpool	Vermelho	20 g	20 min	8 %
Whirlpool	Izabella	20 g	20 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Suche	23 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mango	850 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Marakuja	850 g	Fermentacja cicha	7 dni

### Notatki

- + ~2,4 blg z owoców

l.plantarum 100 ml  
~40C,izolacja,  
-->ph-4.5-> ... 3,5-3,8

lekki kwas 3,8 - max do 3,5  
14 mar 2021, 22:32