

Juicy Sour Mango & Marakuja

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.5 kg (52.6%)	80 %	8
Ziarno	Pszoniczny	2 kg (42.1%)	85 %	4
Ziarno	Carawheat (GR)	0.25 kg (5.3%)	68 %	79

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644 - Saccharomyces brux-like Trois	Ale	Płynne	1 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z marakui	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Pulpa z mango	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	15 min