

Juicy sour marakuja

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU ---
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

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 **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (69%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.7 kg (12.1%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.6%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (8.6%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.1 kg (1.7%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|-------|------------|
| Whirlpool | Citra | 60 g | 0 min | 12 % |
| Whirlpool | Simcoe | 60 g | 0 min | 13.2 % |
| Na zimno | Mosaic | 150 g | 4 dni | 10 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Pulpa z marakui | 1000 g | Fermentacja cicha | 14 dni |

Notatki

- Chmiele citra i simcoe dodane na hop stand po schłodzeniu do 70C trzymane przez 20 min
19 cze 2021, 13:06