

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