

KWAS GUAVA MARAKUJA MANGO

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **7**
- SRM **2.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (32.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (32.4%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (16.2%)	85 %	3
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.591 kg (19.1%)	100 %	2

Cukier pochodzący z pulp owocowych

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	3 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
KVEIK OSLO	Ale	Gęstwa	5 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	PULPA Z GUAVY	1700 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	PULPA Z MARAKUI	850 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	PULPA Z MANGO	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni