

Kwaśne piwo z marakują, ananasem, brzoskwinia

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **11**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 5 kg (76.9%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 1 kg (15.4%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne błyskawiczne | 0.5 kg (7.7%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 30 g | 10 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 0 min | 13 % |
| Na zimno | Citra | 60 g | 2 dni | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Laktoza | 250 g | Gotowanie | 15 min |
| Inne | Marakuja | 1000 g | Fermentacja cicha | 14 dni |

| | | | | |
|------|-------------|--------|-------------------|--------|
| Inne | Brzoskwinia | 1000 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Inne | Ananas | 1000 g | Fermentacja cicha | 14 dni |