

kwasek z marakuji

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **54**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3.5 kg (57.4%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 1 kg (16.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (16.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 0.3 kg (4.9%) | 79 % | 130 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (4.9%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 35 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 10 min | 9.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 4 dni | 10 % |
| Na zimno | pulpa mango | 500 g | 4 dni | 1 % |
| Na zimno | pulpa marakuja | 1000 g | 4 dni | 1 % |
| Na zimno | citra | 50 g | 4 dni | 1 % |

Drożdże

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