

# Leniwiec (Juicy Sour Mango & Marakuja)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

## 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 **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.5 kg (47.6%)	80 %	8
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (4.8%)	80 %	45
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (38.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.5%)	60 %	3

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644 - Saccharomyces brux-like Trois	Ale	Płynne	1200 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z marakui	2000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Pulpa z mango	2000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	15 min