

# MangoMarakuja

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **40**
- SRM **5.9**
- Styl **Fruit Beer**

## 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 **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (74.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (5.6%)	75 %	30
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.3 kg (5.6%)	72 %	4
Ziarno	Cara-red	0.3 kg (5.6%)	80 %	50
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	45 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	12.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gozdawa pure ale	Ale	Gęstwa	150 ml	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	puree z marakuji	1000 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	puree z mango	400 g	Fermentacja cicha	5 dni