

Marakuja

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **20**
- SRM **4.2**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (71.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (11.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.15 kg (3.6%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Rye, Flaked | 0.15 kg (3.6%) | 78.3 % | 4 |
| Cukier | Laktoza | 0.2 kg (4.7%) | 100 % | --- |
| Cukier | Pulpa marakuja | 0.22 kg (5.2%) | 100 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Galaxy | 15 g | 20 min | 15 % |
| Whirlpool | Vic Secret | 15 g | 20 min | 16.3 % |
| Na zimno | Galaxy | 35 g | 3 dni | 15 % |
| Na zimno | Vic Secret | 35 g | 3 dni | 16.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 700 ml | Fermentis |