

## 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
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj 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