

# Marakuja Hazy IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **35**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (42%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.6 kg (22.4%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (21%)	85 %	3
Ziarno	płatki ryżowe	0.5 kg (7%)	86.9 %	0.7
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (2.8%)	85 %	4
Cukier	laktoza	0.3 kg (4.2%)	100 %	---
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.04 kg (0.6%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	4.6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	125 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Marakuja	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Inne	Kwas askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Laktoza	300 g	Gotowanie	10 min