

Marakuja Hazy IPA #2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **37**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (23.4%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	3 kg (43.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (5.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (17.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.5 kg (7.3%)	86 %	7
Cukier	Laktoza	0.14 kg (2%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	20 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	3 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	3 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	125 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Marakuja	1000 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Inne	Kwas askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Laktoza	140 g	Gotowanie	10 min
Inne	Fermentits SpringFerm BR-2	2 g	Gotowanie	10 min