

# Marakuja IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **19**
- SRM **4.2**
- Styl **Fruit Beer**

## 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 **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (39.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.3 kg (4.8%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Chinook	30 g	5 min	13 %
Na zimno	Citra	110 g	5 dni	12 %
Na zimno	Chinook	60 g	5 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 Coastal Haze Ale Yeast Blend	Ale	Płynne	1000 ml	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	1 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	marakuja	1 g	Fermentacja cicha	10 dni