

Marakuja IPA II

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **26**
- 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 **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj 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 | 4 kg (63.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (31.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.3 kg (4.8%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 35 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 10 min | 12 % |
| Whirlpool | Citra | 30 g | 0 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us 05 | Ale | Suche | 23 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | laktoza | 0.5 g | Gotowanie | 5 min |

| | | | | |
|-----------------|----------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | marakuja | 1500 g | Fermentacja cicha | 10 dni |
|-----------------|----------|--------|-------------------|--------|