

Marakuja IPA półstodkie

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **79C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (49.3%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (28.2%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (7%)	80 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.7 kg (9.9%)	75 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (5.6%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Cascade PL	40 g	60 min	5.2 %
Whirlpool	Motueka	50 g	0 min	7 %
Whirlpool	Lemon drop	25 g	0 min	4.6 %
Na zimno	Summer	25 g	7 dni	6.4 %
Na zimno	Ella (AUS)	25 g	7 dni	14.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	250 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa z Marakui	680 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	suszone skórki pomarańczy	50 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	suszone skórki cytryny	50 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	aromat chmielowy citrusy	3 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	aromat marakuja	25 g	Butelkowanie	---