

Marakuja Mango Sour

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **22**
- SRM **5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4 kg (62.5%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 2 kg (31.3%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (6.3%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 40 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 20 g | 5 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lallemand - WildBrew Philly Sour | Ale | Gęstwa | 100 ml | Lallemand |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Pulpa z Marakuji | 1000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |

| | | | | |
|-----------------|----------|------|-------------------------|-------|
| Czynnik do wody | Ksylitol | 30 g | Fermentacja burzliwa | 2 dni |
|-----------------|----------|------|-------------------------|-------|