

# Marakuja

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **23**
- SRM ---
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **15.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.4 kg (71.4%)	80 %	---
Cukier	Syrop Malinowy	0.56 kg (28.6%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	10 min	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik	Ale	Płynne	10 ml	FM53

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok z marakuji	700 g	Fermentacja burzliwa	5 dni

## Notatki

- Najpierw drożdże dodano do samego ekstraktu 11l, po 2 dniach dodano sok z marakuji  
23 lip 2017, 17:06