

# Marakujak

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **35**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.32 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.625 kg (11.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.625 kg (11.9%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.5%)	76.1 %	0

Dodać do gotowania, na 10 min przed końcem

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	13 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	30 g	0 min	18 %
Zostawić na 10 minut				
Na zimno	Ekuanot	50 g	10 dni	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Puree Marakuja	1000 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Początek fermentacji cichej				

## Notatki

- - Oczekiwana gęstość przed gotowaniem: 11.6 BLG
  - Burzliwa: 7-10 dni @ 18-21 st.
  - Cicha: 5-7 dni @ 18-21 st.
  - Dodatkowe klarowanie, zlać na: 2-3 dni
  - Nagazowanie: 2.2 vol.
  - Leżakowanie: 30 dni
- 6 mar 2025, 18:44*