

Passion Fruit & Pineapple sour

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **9**
- SRM **4.1**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Wyszładzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (31.3%)	81 %	6
Dodatek	maltodekstryna	0.2 kg (6.3%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	3 g	60 min	16.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	marakuja pulpa	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	ananas sok NFC	750 g	Fermentacja cicha	14 dni