

# Passionfruit Wheat

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **22**
- SRM **7**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (51%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (30.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.1%)	60 %	3
Ziarno	Słód jęczmienny Caramunich typ I Weyermann	0.7 kg (14.3%)	73 %	80

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	10 min	11 %
Whirlpool	Motueka	40 g	10 min	7 %
Na zimno	Motueka	40 g	4 dni	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Pulpa z marakuji	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	------------------	--------	-------------------	-------