

# Pszeniczna marakuja

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **4.3**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.8 L** wody do zacierania do **70.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **1.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale Weyermann	2.4 kg (50%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny Weyermann	2 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski Weyermann	0.4 kg (8.3%)	80 %	15

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strata	10 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sladek	30 g	0 min	7.89 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z marakui	1000 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Dodać w 3-4 dniu, zanim drożdże zaczną "sprzątać"				