

Sweet Passionfruit Wheat Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2000 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2040 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2352 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1275 L**
- Całkowita objętość zacieru **1700 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1275 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **1502 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **2352 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	275 kg (64.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	150 kg (35.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	500 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	1500 g	30 min	15.5 %
Na zimno	Amarillo	8000 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	1000 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Maltodekstryna	15000 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Pulpa Mango	20000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Pulpa Marakuja	40000 g	Fermentacja cicha	7 dni