w27marakuja

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **15**
- SRM **3.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **18.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.8 kg *(48.6%)*	83 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg *(48.6%)*	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.1 kg *(2.7%)*	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Galaxy	15 g	30 min	17 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.