

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 brzezki **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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wyładzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 1.8 kg (48.6%) | 83 % | 4 |
| Ziarno | Pilznieński | 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 % |