

## What Gose Around

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **3**
- SRM **3.9**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.2 kg (50%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1.6 kg (36.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (13.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Safbrew

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	25 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	sól himalajska	18 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Marakuja	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Mango	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni

### Notatki

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

- Starter:
  - 500ml wody
  - 40g suchego ekstraktu
  - 10g glukozy
  - 1g pożywki
  - 1g węglanu wapnia
  - 3 kapsułki swanson

Zakwaszanie - brzezka 41 stopni zadanie startera, wcześniej brzezka do 4,7ph  
*10 mar 2017, 00:43*