

PINACOLADA

- Gravity **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **11**
- SRM **4.4**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **1000 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **1060 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **1276 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **870 liter(s)**
- Total mash volume **1160 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **77 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **870 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **77C**
- Sparge using **696 liter(s)** of **76C** water or to achieve **1276 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------|----------------|--------|-----|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 200 kg (63.5%) | 80 % | 5 |
| Grain | Viking Wheat Malt | 50 kg (15.9%) | 83 % | 5 |
| Grain | Wheat, Flaked | 20 kg (6.3%) | 77 % | 4 |
| Grain | Oats, Flaked | 20 kg (6.3%) | 80 % | 2 |
| Sugar | Milk Sugar (Lactose) | 25 kg (7.9%) | 76.1 % | 0 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-------------|--------|----------|------------|
| Boil | Citra | 500 g | 60 min | 12 % |
| Dry Hop | Sorachi Ace | 2000 g | 4 day(s) | 10 % |
| Dry Hop | Chinook | 2000 g | 4 day(s) | 13 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|----------------------|------|--------|---------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Liquid | 6000 ml | Fermentum Mobile |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------|-----------------|---------|-----------|----------|
| Other | łuska ryżowa | 5000 g | Mash | 1 min |
| Other | Zn | 0.5 g | Boil | 1 min |
| Other | chlorek wapnia | 100 g | Boil | 1 min |
| Spice | Ananas przecier | 50000 g | Secondary | 5 day(s) |
| Spice | wiórki kokosowe | 30000 g | Secondary | 5 day(s) |

Notes

- W założeniu piwo ma być pełne w teksturze i "soczkowate", co zapewni spory udział płatków owsianych błyskawicznych i pszennych błyskawicznych w zasypie oraz bardzo pylisty szczep drożdży. Zacieranie w wyższym zakresie temperatur i dodatek laktozy (1,5°Blg.) uczyni piwo młeczne i słodkie. Bardzo delikatne chmielenie na goryczkę, i konkretne chmielenie na zimno - dodatkowo zagęści teksturę piwa. Chmiel sorachi ace doda aromatu kokosa, a Chinook owoców cytrusowych z udziałem ananasa. Aromaty te podbije przecier ananasowy dodany po fermentacji burzliwej, oraz wiórki kokosowe (upieczone dla sterylności i pozbycia się niszczącego pianę tłuszczu). Pianę dodatkowo wzmocni białko z płatków pszennych. Fermentacja : początek w 18°C, po 24 godzinach swobodny wzrost do 19°C po kolejnych 48 godzinach swobodny wzrost do 21.
Feb 11, 2019, 8:12 PM