

# COLAPINADA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **27**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3 kg (46.2%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Pilzneński        | 2.5 kg (38.5%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny        | 0.5 kg (7.7%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane    | 0.5 kg (7.7%)  | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga    | 15 g  | 60 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 30 g  | 5 min  | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 30 g  | 5 min  | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa     | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------|-----|--------|--------|--------------|
| Hazy Daze | Ale | Gęstwa | 200 ml | Yeast Bay    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Laktoza | 750 g | Gotowanie | 15 min |

|                 |                                             |        |                   |       |
|-----------------|---------------------------------------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Wiórki Kokosowe<br>macerowane w<br>Bacaradi | 400 g  | Fermentacja cicha | 5 dni |
| Dodatek smakowy | Sok z ananasa                               | 3000 g | Fermentacja cicha | 5 dni |