

Pina Coco Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **45**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	5 g	50 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Pekko	10 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Pekko	20 g	0 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	20 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Sorachi Ace	15 g	14 dni	10 %
Na zimno	Pekko	15 g	14 dni	13.6 %
Na zimno	Cascade	15 g	14 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Liofilizowany Ananas	100 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Liofilizowany Ananas	100 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Płatki Kokosowe	150 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Płatki Kokosowe	150 g	Fermentacja cicha	14 dni