

PINACOLADA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **11**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1060 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1276 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **870 L**
- Całkowita objętość zacieru **1160 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **870 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **696 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1276 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	200 kg (63.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	50 kg (15.9%)	83 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	20 kg (6.3%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	20 kg (6.3%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	25 kg (7.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	500 g	60 min	12 %
Na zimno	Sorachi Ace	2000 g	4 dni	10 %
Na zimno	Chinook	2000 g	4 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	6000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	5000 g	Zacieranie	1 min
Inne	Zn	0.5 g	Gotowanie	1 min
Inne	chlorek wapnia	100 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Ananas przecier	50000 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	wiórki kokosowe	30000 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

- 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 mleczne i słodkie. Bardzo delikatne chmienie na gorczykę, i konkretne chmienie 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.

11 lut 2019, 20:12