

## Pinacolada sour ale FPD

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU ---
- SRM **4.6**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.4 kg (58.6%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1 kg (17.2%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Oats, Flaked         | 0.5 kg (8.6%)  | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Rye, Flaked          | 0.2 kg (3.4%)  | 78.3 %     | 4   |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.7 kg (12.1%) | 76.1 %     | 0   |

### Drożdze

| Nazwa                   | Typ | Forma   | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------|-----|---------|--------|--------------|
| L.plantarum             | Ale | Kultury | 7 g    | ---          |
| US-05+Hazy daze (blend) | Ale | Gęstwa  | 200 ml | ---          |

### Notatki

- Sok  
<https://www.auchandirect.pl/auchan-warszawa/pl/auchan-sok-ananasowy-100-bez-dodatku-cukru/p-92900216>  
+ wiórki kokosowe - ilość do ustalenia  
25 kwi 2019, 22:12