

Pinacolada z wanilią

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (45.5%)	90 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (9.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sabro	10 g	15 min	15 %
Gotowanie	Sabro	40 g	5 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	laska wanilii	30 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	ananas	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	oak chips	50 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	ekstrakt kokosowy	10 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- Zasyp w temperaturze około 55-56 (w trakcie podgrzewania do pierwszej przerwy)
64°C - 40 min
72°C - 20 min
78°C - około 10 min.

7 lis 2023, 00:36