

Pszenica 70/30 ananas kokos

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **4.6**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **59.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny	7.7 kg (70%)	82 %	5
Ziarno	Wiedeński	3.3 kg (30%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	35 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	60 g	5 min	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ananas	2100 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Kokos	1600 g	Gotowanie	60 min