

AnanaSowa

- Gravity **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **40**
- SRM **17**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **20.7 liter(s)**
- Total mash volume **27.6 liter(s)**

Steps

- Temp **63 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**

Mash step by step

- Heat up **20.7 liter(s)** of strike water to **70.2C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **63C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Sparge using **11.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pale Ale Optima	5 kg (72.5%)	80 %	6
Grain	Karmelowy Jasny Optima	1 kg (14.5%)	70 %	70
Grain	Fawcett - Crystal	0.9 kg (13%)	70 %	160

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Pacific Gem	10 g	50 min	15.3 %
Boil	Ella (AUS)	10 g	50 min	14.6 %
Aroma (end of boil)	Southern Passion	15 g	5 min	11.7 %
Aroma (end of boil)	Citra	15 g	5 min	12 %
Dry Hop	Southern Passion	20 g	5 day(s)	11.7 %
Dry Hop	Ella (AUS)	10 g	5 day(s)	14.6 %
Dry Hop	Citra	20 g	5 day(s)	12 %
Boil	Challenger	10 g	50 min	7 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
LIBERTY BELL ALE M36 Mangrove Jack's	Ale	Dry	10 g	Mangrove Jack's

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	mrożona pulpa ananasowa	1000 g	Secondary	10 day(s)
Flavor	mrożona pulpa mango	1000 g	Secondary	10 day(s)

Notes

- Pulpy owocowe zamrożone w celu rozbicia ścian komórkowych owoców i wyłuczenia tyłu zarasków, ile się da.

Owoce i narzędzia sparzyć wrzątkiem, zblendować, szczelnie zapakować, zamrozić na 3-4 dni. Przed dodaniem na cichą rozmrozić w szczelnych opakowaniach (nie rozmrażać w gorącej wodzie).

Nov 26, 2017, 11:49 AM