

# PINACOLADA

- Gravity **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **11**
- SRM **4.4**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **1000 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **1060 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **1276 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **870 liter(s)**
- Total mash volume **1160 liter(s)**

## Steps

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

## Mash step by step

- Heat up **870 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **77C**
- Sparge using **696 liter(s)** of **76C** water or to achieve **1276 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	200 kg (63.5%)	80 %	5
Grain	Viking Wheat Malt	50 kg (15.9%)	83 %	5
Grain	Wheat, Flaked	20 kg (6.3%)	77 %	4
Grain	Oats, Flaked	20 kg (6.3%)	80 %	2
Sugar	Milk Sugar (Lactose)	25 kg (7.9%)	76.1 %	0

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	500 g	60 min	12 %
Dry Hop	Sorachi Ace	2000 g	4 day(s)	10 %
Dry Hop	Chinook	2000 g	4 day(s)	13 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Liquid	6000 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	łuska ryżowa	5000 g	Mash	1 min
Other	Zn	0.5 g	Boil	1 min
Other	chlorek wapnia	100 g	Boil	1 min
Spice	Ananas przecier	50000 g	Secondary	5 day(s)
Spice	wiórki kokosowe	30000 g	Secondary	5 day(s)

## Notes

- 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 młeczne i słodkie. Bardzo delikatne chmielenie na goryczkę, i konkretne chmielenie 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.  
*Feb 11, 2019, 8:12 PM*