

## 85. Ananas Brett Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **16**
- SRM **3.6**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.3 kg (76.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (17.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	15 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP648	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentis

### Notatki

- Świeży ananas na cichą. ok 6 litrów pulpy zrobionej własnoręcznie.  
*31 mar 2019, 16:40*