

Amerykańska pszenica z ananase i kokosem

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **34**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (16.5%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.05 kg (1%)	77 %	115
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (41.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (41.2%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	15 g	2 min	7 %
Na zimno	Rakau (NZ)	30 g	5 dni	10 %
Na zimno	Cascade PL	15 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	250 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	ananas	1000 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	wiórki kokosowe	500 g	Fermentacja cicha	5 dni