

# Ananas IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **67**
- SRM **4.8**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 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**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.6 kg (82.1%)	79 %	6
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (8.9%)	79 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (8.9%)	75 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sok z ananasa	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni