

# ananas-limonka ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **46**
- SRM **5.5**
- Styl **Fruit Beer**

## 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 **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (56.6%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 2 kg (37.7%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Słód Caramel Sweet   | 0.3 kg (5.7%) | 75 %       | 60  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook    | 30 g  | 60 min | 13 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 20 g  | 10 min | 5.2 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa         | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|---------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | ananas        | 2000 g | Gotowanie         | 1 min |
| Dodatek smakowy | ananas moszcz | 2000 g | Fermentacja cicha | 3 dni |

|                 |         |       |           |       |
|-----------------|---------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | limonka | 300 g | Gotowanie | 1 min |
|-----------------|---------|-------|-----------|-------|