

Ananase

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **20**
- SRM **3.1**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**
- Temp **74 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (63.2%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (21.1%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (6.3%)	76.1 %	0
Dodatek	Ananas	0.45 kg (9.5%)	90 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ananas	450 g	Fermentacja cicha	10 dni