

# AnanaSowa

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **40**
- SRM **17**

## 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 **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Optima	5 kg (72.5%)	80 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny Optima	1 kg (14.5%)	70 %	70
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.9 kg (13%)	70 %	160

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	10 g	50 min	15.3 %
Gotowanie	Ella (AUS)	10 g	50 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Passion	15 g	5 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Na zimno	Southern Passion	20 g	5 dni	11.7 %
Na zimno	Ella (AUS)	10 g	5 dni	14.6 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Gotowanie	Challenger	10 g	50 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

LIBERTY BELL ALE M36 Mangrove Jack's	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
---	-----	-------	------	-----------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mrożona pulpa ananasowa	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	mrożona pulpa mango	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni

### Notatki

- Pulpy owocowe zamrożone w celu rozbicia ścian komórkowych owoców i wytluczenia tyłu zarazków, ile się da.

Owoce i narzędzia sparzyć wrzątkiem, zblendować, szczelnie zapakować, zamrozić na 3-4 dni. Przed dodaniem na cichą rozmrozić w szczelnych opakowaniach (nie rozmrażać w gorącej wodzie).  
26 lis 2017, 11:49