

Ananaweizein

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **16**
- SRM **5.2**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.5 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **39.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	6 kg (48%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.5 kg (44%)	80 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.7 kg (5.6%)	79 %	45
Ziarno	Acid Malt	0.3 kg (2.4%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Taurus	25 g	50 min	13 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4.5 %
Na zimno	Cascade	100 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	140 ml	White Labs
Gęstwa 5 dniowa rzadka (tak około 25 % wody)				

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa ananasowa	3000 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- Temp zadania drożdży 17 stopni. Fermentacja w 20.
Minimalny underpitching.
17 cze 2022, 15:44
- Data ważenia 17.06.2022
17 cze 2022, 15:56