

Apa milkshake ananas banan

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **48**
- SRM **3.7**
- Styl **American Amber Ale**

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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (61.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pilzneński | 0.5 kg (15.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.25 kg (7.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.25 kg (7.7%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.1 kg (3.1%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Bestmalz Carmel Pils | 0.15 kg (4.6%) | 75 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Azacca | 10 g | 20 min | 14 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 2 min | 12 % |
| Whirlpool | Azacca | 40 g | 5 min | 14 % |
| Na zimno | Azacca | 25 g | 5 dni | 14 % |
| Na zimno | Citra | 25 g | 5 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 500 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Laktoza | 500 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | Ananas | 500 g | Fermentacja cicha | 10 dni |
| Dodatek smakowy | Banan | 500 g | Fermentacja cicha | 10 dni |