

# 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