

APA'N Ananas

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM ---
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (100%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	1 min	13.1 %
Whirlpool	Falconer's Flight	60 g	0 min	12 %
Na zimno	Falconer's Flight	30 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	30 ml	Fermentis
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ananas	4000 g	Fermentacja cicha	10 dni

Notatki

- po 9 dniach fermentacji burzliwe poszły 4kg drobno posiekanego ananasa i łyżka gestwy us-05.
Temperatura 24 stopnie
20 maj 2018, 15:42