

APA z Ananase

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **27**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (96.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	5 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski	10 g	15 min	8.9 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	9.7 %
Gotowanie	Puławski	5 g	5 min	8.9 %
Whirlpool	Citra	5 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Centennial	5 g	0 min	9.7 %
Whirlpool	Mosaic	5 g	0 min	11.8 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ananas	600 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Gruszka	800 g	Fermentacja cicha	7 dni