

# COLAPINADA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **27**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (46.2%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (38.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy Daze	Ale	Gęstwa	200 ml	Yeast Bay

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	750 g	Gotowanie	15 min

Dodatek smakowy	Wiórki Kokosowe macerowane w Bacaradi	400 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Sok z ananasa	3000 g	Fermentacja cicha	5 dni