

# Fruit Beer Ananas i Cytryna

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **4.2**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilznieński 6-rzędowy	4 kg (54.8%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (13.7%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.8%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (13.7%)	80 %	5
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (5.5%)	78.3 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	3 dni	15.5 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	1000 ml	---

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Limonka	500 g	Fermentacja cicha	6 dni
Dodatek smakowy	Pulpa ananas	1000 g	Fermentacja cicha	6 dni
Dodatek smakowy	Sok z ananasa	3000 g	Fermentacja cicha	6 dni