

# Niezły ananas

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **46**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

## 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (65.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16.4%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.8%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.2%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cashmere	15 g	30 min	7.3 %
Gotowanie	Summer	15 g	15 min	6.4 %
Gotowanie	Cashmere	10 g	5 min	7.3 %
Gotowanie	Summer	10 g	5 min	6.4 %
Gotowanie	Cashmere	15 g	0 min	7.3 %
Gotowanie	Summer	15 g	0 min	6.4 %
Whirlpool	Cashmere	10 g	10 min	7.3 %
Whirlpool	Summer	10 g	10 min	6.4 %
Na zimno	Cashmere	50 g	3 dni	7.3 %

Na zimno	Summer	50 g	3 dni	6.4 %
----------	--------	------	-------	-------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	800 ml	Fermentum Mobile

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	ananas	700 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	marakuja	700 g	Fermentacja cicha	7 dni