

## pina colada

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU ---
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (76.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.5%)	85 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.25 kg (4.8%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (4.8%)	80 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.25 kg (4.8%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	amora preta	200 g	0 min	9 %
Na zimno	amora preta	100 g	3 dni	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ananas	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	mleko kokosowe 5%	495 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min