

# Pina colada IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **54**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (78.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.68 kg (21.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	12 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	13.3 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	8.9 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	13.3 %
Whirlpool	Centennial	20 g	0 min	8.9 %
Na zimno	Citra	40 g	2 dni	13.3 %
Na zimno	Centennial	40 g	2 dni	8.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Ananas	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Przyprawa	Wiórki kokosowe	200 g	Fermentacja cicha	10 dni
Przyprawa	Laktoza	400 g	Gotowanie	15 min