

# Piña colada yerba mate

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **4.6**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (39.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.7 kg (33.3%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (11.8%)	80 %	2
Ziarno	carabody	0.5 kg (9.8%)	70 %	8
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (5.9%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	exp 2/20	20 g	70 min	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mango, ananas	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	prażony kokos	500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Mleko kokosowe 5-7% tłuszczu	400 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Erytrytol	250 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	yerba mate frutos tropicales (jagody goji, ananas, skórka pomarańczy, chipsy kokosowe, pomelo)	150 g	Gotowanie	10 min
-----------------	--	-------	-----------	--------

### Notatki

- Zacieranie BIAB - ok. <6 litrów strat po gotowaniu  
22 lut 2023, 18:34