

PINACOLADA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **11**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1060 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1276 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **870 L**
- Całkowita objętość zacieru **1160 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **870 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **696 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1276 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 200 kg (63.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 50 kg (15.9%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 20 kg (6.3%) | 77 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 20 kg (6.3%) | 80 % | 2 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 25 kg (7.9%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 500 g | 60 min | 12 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 2000 g | 4 dni | 10 % |
| Na zimno | Chinook | 2000 g | 4 dni | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Płynne | 6000 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-----------------|---------|-------------------|-------|
| Inne | łuska ryżowa | 5000 g | Zacieranie | 1 min |
| Inne | Zn | 0.5 g | Gotowanie | 1 min |
| Inne | chlorek wapnia | 100 g | Gotowanie | 1 min |
| Przyprawa | Ananas przecier | 50000 g | Fermentacja cicha | 5 dni |
| Przyprawa | wiórki kokosowe | 30000 g | Fermentacja cicha | 5 dni |

Notatki

- W założeniu piwo ma być pełne w teksturze i "soczkowate", co zapewni spory udział płatków owsianych błyskawicznych i pszennych błyskawicznych w zasypie oraz bardzo pylisty szczep drożdży. Zacieranie w wyższym zakresie temperatur i dodatek laktozy (1,5°Blg.) uczyni piwo młeczne i słodkie. Bardzo delikatne chmielenie na goryczkę, i konkretne chmielenie na zimno - dodatkowo zagęści teksturę piwa. Chmiel sorachi ace doda aromatu kokosa, a Chinook owoców cytrusowych z udziałem ananasa. Aromaty te podbije przecier ananasowy dodany po fermentacji burzliwej, oraz wiórki kokosowe (upieczone dla sterylności i pozbycia się niszczącego pianę tłuszczu). Pianę dodatkowo wzmocni białko z płatków pszennych. Fermentacja : początek w 18°C, po 24 godzinach swobodny wzrost do 19°C po kolejnych 48 godzinach swobodny wzrost do 21.
11 lut 2019, 20:12