

# Pinacolada Ale

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **19**
- SRM **5.4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.14 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.4 kg (93.9%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.22 kg (6.1%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	23.6 g	60 min	5.3 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Czipsy kokosowe	1000 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	Ananas	2000 g	Fermentacja cicha	---
Przyprawa	Zest z 2 limonek	50 g	Fermentacja cicha	---