

## PiñaColada - BIAB

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **69**
- SRM **39**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **68.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (44.9%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (22.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.2%)	85 %	4
Ziarno	Extra black	0.3 kg (6.7%)	65 %	1400
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (5.6%)	60 %	788
Cukier	Brown Sugar, Light	0.4 kg (9%)	100 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	PIH Blend	20 g	60 min	15 %
Gotowanie	Denali	10 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	10 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	20 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Denali	10 g	5 min	10 %
Na zimno	Denali	20 g	3 dni	10 %

Na zimno	Hallertau Blanc	20 g	3 dni	11 %
Na zimno	Sabro	20 g	3 dni	10 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	Ananas	3000 g	Fermentacja cicha	5 dni