

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

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Płynne | 50 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|--------|--------|-------------------|-------|
| Inne | Ananas | 3000 g | Fermentacja cicha | 5 dni |