

## Pinacolada sour ale FPD

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU ---
- SRM **4.6**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.4 kg (58.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.2%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.6%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.2 kg (3.4%)	78.3 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (12.1%)	76.1 %	0

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
L.plantarum	Ale	Kultury	7 g	---
US-05+Hazy daze (blend)	Ale	Gęstwa	200 ml	---

### Notatki

- Sok  
<https://www.auchandirect.pl/auchan-warszawa/pl/auchan-sok-ananasowy-100-bez-dodatku-cukru/p-92900216>  
+ wiórki kokosowe - ilość do ustalenia  
25 kwi 2019, 22:12