

# Pinacolada

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **50**
- SRM **4.7**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.33 kg (55.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.27 kg (11.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.27 kg (11.2%)	85 %	3
Ziarno	Cookie VM	0.1 kg (4.2%)	75 %	45
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.23 kg (9.6%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	8 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	HBC 472	25 g	5 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	HBC 472	30 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	1 ml	Wyeast Labs

### Notatki

- 10 minut w 75 stopniach  
0.75 kg mrożonego ananasa  
150g płatków kokosowych (po odtłuszczeniu)  
2g wanilii do części (?)  
*25 lip 2018, 14:04*