

Pine

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **7.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyladuj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50%)	81 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.3%)	76.1 %	0
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.3%)	85 %	8
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (8.3%)	70 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	20 g	20 min	16.3 %
Na zimno	Vic Secret	30 g	10 dni	16.3 %
Na zimno	Simcoe	25 g	10 dni	13.2 %
Na zimno	Ella (AUS)	20 g	7 dni	14.6 %
Na zimno	Equinox	70 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Simcoe	20 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	20 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ananas	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni