

Pineapple Cola Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **20**
- SRM **3.2**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (80%) | 81 % | 4 |
| Cukier | sacharoza | 1 kg (20%) | 100 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Na zimno | Cascade | 50 g | 3 dni | 6 % |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 60 min | 10 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 3 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------|--------|----------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Ananas | 1000 g | Fermentacja burzliwa | 10 dni |
| Dodatek smakowy | Coca-Cola | 1500 g | Butelkowanie | --- |