

PINEAPPLE SOUR ALE

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **35**
- SRM **5.9**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński premium	3 kg (41.7%)	81 %	2
Płynny ekstrakt	Sok ananasowy NFC	3 kg (41.7%)	10 %	10
Ziarno	Owsiany	1 kg (13.9%)	61 %	5
Ziarno	Carahell	0.2 kg (2.8%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	10 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Azacca	40 g	10 min	13.1 %
Na zimno	Azacca	50 g	7 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Notatki

- 23.5L brzezki zakwasić 2 kapsułkami Vivomixx przez 24h.
Ekstrakt przed gotowaniem 11 Plato, po gotowaniu 12 Plato, po dodaniu 3l soku docelowo 11.5 Plato.
4 sie 2020, 12:45