

# Pineapple WIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **48**
- SRM **4.8**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (52.6%)	85 %	7
Ziarno	Pilzneński	0.6 kg (15.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (15.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2.6%)	85 %	3
Dodatek	Pszenica niestodowana	0.5 kg (13.2%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	14 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	5 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	6 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	8 g	5 min	15 %
Na zimno	Simcoe	5 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	El Dorado	10 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	Hallertau Blanc	10 g	3 dni	11 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	10 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US West Coast	Ale	Suche	11 g	Gozdawa
---------------	-----	-------	------	---------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	sok z ananasa	500 g	Fermentacja cicha	7 dni