

Rabarbar Ananas Fruit Pale Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **25**
- SRM **6.7**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (55.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (44.4%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	30 g	60 min	7.1 %
Whirlpool	Oktawia	20 g	15 min	7.1 %
Na zimno	Oktawia	50 g	4 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa anasowo-rabarbarowa	1500 g	Gotowanie	15 min