

# Wheat Pinacolada

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **37**
- SRM **8.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (34.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (34.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (11.4%)	70 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.4%)	70 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (5.7%)	75 %	150
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (2.9%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Whirlpool	Sabro	50 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	50 g	5 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	9.5 %

## Notatki

- Chmielone delikatnie Simcoe  
30 mar 2019, 21:18