

Tropical IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **91**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (33.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	60 min	15 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	15 min	15 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	20 g	7 dni	15 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	liofilizowany ananas	15 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	liofilizowana mandarynka	15 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	liofilizowane kiwi	15 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	liofilizowany ananas	15 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	liofilizowana mandarynka	15 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	liofilizowane kiwi	15 g	Fermentacja cicha	7 dni