

Tropical IPA NT

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **67**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1155 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1391.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **930 L**
- Całkowita objętość zacieru **1240 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **930 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **771.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1391.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	200 kg (64.5%)	81 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	100 kg (32.3%)	78 %	6
Ziarno	Carahell	10 kg (3.2%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	zeus	500 g	60 min	16 %
Gotowanie	Zeus	1000 g	30 min	16 %
Gotowanie	mosaic	1000 g	30 min	12 %
Gotowanie	amarillo	1100 g	10 min	7.5 %
Gotowanie	mosaic	1500 g	5 min	12 %
Gotowanie	amarillo	1400 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	el dorado	1000 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	enigma	1000 g	0 min	16 %
Na zimno	mosaic	2000 g	7 dni	12 %
Na zimno	amarillo	2000 g	7 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	1000 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Liście limonki Kaffir	300 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Mango pulpa	20000 g	Fermentacja cicha	7 dni