

Tropicalpaka Passion Fruit Double IPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **32**
- SRM **6.5**

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 **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.3 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.8 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **-1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (19%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	45 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Gotowanie	Sabro	15 g	20 min	15 %
Na zimno	Sabro	20 g	3 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.4 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z marakui	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni