

Destination Unknown (Tropical IPA)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **25**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **78.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.25 kg (70.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.4 kg (12.5%)	83 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.4 kg (12.5%)	79 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (4.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	9 g	60 min	13.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centinental	9 g	0 min	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Suche	5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ananas 1,5 szt.	300 g	Fermentacja cicha	8 dni
Dodatek smakowy	Mango	100 g	Fermentacja cicha	8 dni
Dodatek smakowy	Skórka cytryny	7.5 g	Gotowanie	5 min