

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 |