

First Tropical IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Briess DME - Pilsen Light	1 kg (43.5%)	95 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	0.5 kg (21.7%)	78 %	6
Ziarno	Vienna Malt	0.5 kg (21.7%)	78 %	8
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (13%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	7 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	10 g	10 min	15 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Whirlpool	El Dorado	10 g	0 min	15 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %

Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	10 %
Na zimno	El Dorado	20 g	5 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis