

## Hazy tropical ipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **50**
- SRM **7.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner	6.3 kg (75.4%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (6%)	80 %	11
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (6%)	75 %	100
Ziarno	Słód Viking Malt (Strzegom) - słód owsiany	0.8 kg (9.6%)	83 %	5
Cukier	cukier	0.25 kg (3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Dragon	25 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Styrian Cardinal	25 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Styrian Dragon	10 g	25 min	7.2 %
Gotowanie	Styrian Cardinal	10 g	25 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Cardinal	5 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Dragon	5 g	10 min	7.2 %