

Panama

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **65**
- SRM **6.6**
- 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvign	15 g	10 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-200	Ale	Płynne	1000 ml	Omega Yeast

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/homebrew/recipe/view/386651/jason-s-tropical-ipa-all-grain>
8 lis 2019, 11:42