

## Tropic Topic (EC IPA)#2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **60**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80.6%)	80 %	5
Ziarno	cookie	0.2 kg (3.2%)	79 %	45
Ziarno	Carared	0.4 kg (6.5%)	75 %	39
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (4.8%)	60 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.8%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	5 g	60 min	18.6 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12.7 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	5 min	18.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	5 min	10.9 %
Whirlpool	Centennial	10 g	20 min	10.9 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12.7 %
Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	10.9 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	170 ml	Fermentis