

Tropical APA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **77**
- SRM **7.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (55.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (27.5%)	83 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.26 kg (3.6%)	72 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	50 min	11.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	40 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	30 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	30 g	10 min	6.7 %
Whirlpool	Falconer's Flight	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Falconer's Flight	30 g	7 dni	70 %
Na zimno	Cashmere	30 g	7 dni	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ananas	2000 g	Fermentacja cicha	10 dni