

# Tropical APA 12 TB

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **61**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.15 kg (58.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.6 kg (29.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.65 kg (12%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	2 min	10 %
Whirlpool	Eureka!	37 g	0 min	18 %
80st 20 min				
Na zimno	Ekuanot	50 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Eureka!	37 g	3 dni	18 %