

# TROPICAL APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **59.1**
- SRM **3.8287539006142**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-9.6 L** wody o temp. **76C**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt	2.5 kg	79.63 %	6
Ziarno	Pilsner Malt	1.3 kg	81.12 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg	79.63 %	2
Ziarno	Wheat Malt	0.5 kg	83.61 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	10 min	13 %
	Eureka	30 g	20 min	17 %
	Mosaic	40 g	10 min	12.3 %
Na zimno	Ekuanot (Equinox)	40 g	5 dni	15 %
Na zimno	Eureka	30 g	5 dni	17 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle American	Ale	Suche	--- g	---