

Tropical APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (58.1%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (30.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	0 min	10 %
Whirlpool	Eureka!	30 g	0 min	18 %
Na zimno	Eureka!	30 g	7 dni	18 %
Na zimno	Ekuanot	40 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis