

## Tropical APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.75 kg (69.6%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30   | 0.35 kg (8.9%)  | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.5 kg (12.7%)  | 70 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.35 kg (8.9%)  | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook   | 10 g  | 30 min | 13 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe    | 15 g  | 10 min | 13.2 %     |
| Gotowanie                 | Amarillo  | 15 g  | 10 min | 9.5 %      |
| Gotowanie                 | El Dorado | 15 g  | 5 min  | 15 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 12 g  | Fermentis    |

### Notatki

- Zacieranie 66-67 przez 60min  
Mash-out - 75  
7 kwi 2025, 16:13