

# Tropical APA

- Gęstość **10.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **27.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.9 kg (83.1%)	79 %	6
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (5.1%)	74 %	3
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (8.5%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (3.4%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	5 min	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	100 g	10 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Forbidden Fruit	Ale	Płynne	35 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	suszone kiwi	100 g	Gotowanie	15 min
Inne	suszona mandarynka	100 g	Gotowanie	15 min
Inne	suszona pomarańcza	100 g	Gotowanie	15 min
Inne	suszony ananas	150 g	Gotowanie	15 min
Inne	skórka pomarańczy	30 g	Gotowanie	10 min
Inne	skórka ,mandarynki	30 g	Gotowanie	10 min
Inne	skórka cytryny	15 g	Gotowanie	10 min