

Tropical Beer

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **42**
- SRM **5.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3 kg (54.5%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (36.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (7.3%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.1 kg (1.8%) | 72 % | 236 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Trident | 25 g | 60 min | 13.9 % |
| Gotowanie | Rody 2/20 | 25 g | 10 min | 9.3 % |
| Na zimno | Trident | 25 g | 4 dni | 13.9 % |
| Na zimno | Rody 2/20 | 25 g | 4 dni | 9.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|-----------------|
| M66 | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|-------------|--------|-------------------|-------|
| Inne | Puree Mango | 0.55 g | Fermentacja cicha | 6 dni |
| Inne | Puree GUAWA | 0.25 g | Fermentacja cicha | 6 dni |
| Inne | Puree Banan | 0.2 g | Fermentacja cicha | 6 dni |