

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