

Tropical Imperial IPA

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU ---
- SRM **7.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.39 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	6 kg (47.8%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (47.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (1.6%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (1.6%)	75 %	45
Ziarno	Wheat, Flaked	0.15 kg (1.2%)	77 %	4

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gypsum	20 g	Zacieranie	60 min
Inne	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	15 min