

Tropical IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **47**
- SRM **10.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (64.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (19.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (7.8%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	22 g	60 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Izabella	10 g	10 min	5 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	10 min	7.1 %
Whirlpool	Izabella	10 g	0 min	5 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	7.1 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10.4 %
Na zimno	Izabella	30 g	4 dni	5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	7.1 %
Na zimno	Mosaic	40 g	4 dni	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka i sok z pomarańczy	50 g	Fermentacja cicha	4 dni