

# Tropical Ipa

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **5**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Rahr - Premium Pilsner Malt	2 kg (28.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	15 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	15 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	15 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	10 g	4 dni	12 %

Na zimno	Centennial	10 g	4 dni	10.5 %
----------	------------	------	-------	--------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min