

# Tropical IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (90.9%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.2 kg (6.1%)	75 %	65
Ziarno	Carahell	0.1 kg (3%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	zeus	10 g	60 min	16 %
Gotowanie	mosaic	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	amarillo	10 g	10 min	7.5 %
Gotowanie	mosaic	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	amarillo	10 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	el dorado	10 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	enigma	10 g	0 min	16 %
Na zimno	mosaic	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	amarillo	10 g	3 dni	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	liofilizowany ananas	30 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	ananas/mango pulpa	500 g	Fermentacja cicha	7 dni