

# Tropical IPA 15 BLG 27.01.2018

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **21**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **78.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 70C**
- Wystadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (71.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (11.9%)	83 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (11.9%)	79 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.38 kg (4.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	25 g	60 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	15 g	0 min	10.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa U.S. West Coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ananas 1,5 szt.	1000 g	Fermentacja cicha	8 dni
Dodatek smakowy	Melon Cantalupa 1 szt.	400 g	Fermentacja cicha	8 dni

## Notatki

- Brzeczka nastawna 15 BLG  
Temperatura fermentacji 17-18 °C  
Po 7 dniach fermentacji dodane owoce.  
Po 8 dniach złane na cichą fermentację. 5 BLG  
Po kolejnych 7 dniach rozlew z dodatkiem 110 g glukozy rozpuszczonej w 200 ml wody. 5 BLG  
W butelkach 24l piwa.  
DMS  
Zbyt niska goryczka.  
Zbyt niskie nagazowanie.  
*25 lut 2018, 07:26*