

Tropical ipa

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **46**
- SRM **4.9**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (40.8%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (34%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.8%)	79 %	10
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (6.8%)	70 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.35 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	50 g	10 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	50 g	5 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	12 %
Na zimno	Summit	50 g	4 dni	17 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %