

TROPICAL IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **93**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (57.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (19.2%)	83 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (7.7%)	70 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (7.7%)	78.3 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (7.7%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Whirlpool	Sabro	50 g	30 min	15 %
Whirlpool	Sorachi Ace	50 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Notatki

- Whirlpool w 78stopniach, ibu powinno być na poziomie 45.
1 wrz 2021, 21:48