

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