

# Tropical IPA

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **102**
- SRM **11.9**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (70%)	80 %	4.5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (20%)	80 %	4.5
Ziarno	Karmelowy Jęczmienny	1 kg (10%)	80 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	60 min	16.6 %
Gotowanie	Chinook	50 g	40 min	10 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.1 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Equinox	50 g	5 dni	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	20 g	Zacieranie	---
Klarowanie	Mech Irlandzki	7 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Sok Ananas	100 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Sok Pomarańcza	100 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Pulpa Mango	100 g	Fermentacja cicha	3 dni

## Notatki

- 53 zł słody  
49 zł chmiele  
13 sty 2023, 22:07