

Tropical IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **82**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (13.3%)	82 %	4
Ziarno	Crystal II 200	0.5 kg (6.7%)	71 %	200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (13.3%)	76.1 %	0

Laktoza dodana na ostatek 20 minut gotowania.

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	30 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	1 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	12 %
Brzezka schłodzona do 80 C i chmiel sypnięty na 20 minut				
Whirlpool	Cascade	50 g	20 min	7.1 %
Brzezka schłodzona do 80 C i chmiel sypnięty na 20 minut				
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	2.5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	10 g	Zacieranie	70 min
Dodatek smakowy	Mango	1000 g	Fermentacja cicha	9 dni
Dodatek smakowy	Ananas	1500 g	Fermentacja cicha	9 dni

Notatki

- Fermentacja burzliwa 17-20 C 7 dni
Fermentacja cicha 17-20 C 14 dni
Po dodaniu laktozy ekstrakt z 15 Blg podniósł się do 18 Blg. Po stratach z chmielenia wyszło 23 litry brzezki.
Owoce dodane w postaci pulpy, a 5 dni przed końcem 50 gram Mosaica i Cascadea.
Dodano 105 gram glukozy.
20 lut 2018, 22:55