

# Tropical IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **29**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	thomas fawcett pale ale	1 kg (25.8%)	83 %	6
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (25.8%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (12.9%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	castle malting oat malt	0.3 kg (7.8%)	73 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.12 kg (3.1%)	78 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.25 kg (6.5%)	70 %	2
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.3 kg (7.8%)	80 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12.9 %
Gotowanie	Huell Melon	5 g	15 min	7.5 %
Gotowanie	sabro	5 g	15 min	15 %
Gotowanie	Eureka!	5 g	15 min	18 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	5 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	sabro	5 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	5 g	5 min	18 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	12.3 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Huell Melon	30 g	3 dni	7.5 %
Na zimno	sabro	30 g	3 dni	15 %
Na zimno	Eureka!	30 g	3 dni	18 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP095	Ale	Gęstwa	120 ml	---

## Notatki

- Mosaic dodaję w drugim dniu fermentacji burzliwej w woreczku i trzymam go 4 dni w piwie

Chmienie na zimno:

po 15g każdego chmielu w dniu przelewania na cichą  
 po 15g każdego chmielu w 2gim dniu fer.cichej  
 7 kwi 2020, 10:05