

# Tropical IPA III

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **50**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **40 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **69.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **0 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	3.4 kg (91.9%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (8.1%)	75 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA Citra	20 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	USA Citra	20 g	0 min	14.2 %
Na zimno	USA Citra	10 g	3 dni	14.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05 III	Ale	Gęstwa	50 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ananas	400 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	Mango	400 g	Fermentacja cicha	3 dni

## Notatki

- Owoce w formie pulpy zamrożone dodane na fermentację cichą  
*1 lis 2017, 06:35*