

# Tropical IPA OMEGA YEAST

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU ---
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.4 kg (68.8%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.6%)	85 %	3
Ziarno	Cara Clair	1 kg (15.6%)	78 %	8

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Tropical IPA	Ale	Płynne	100 ml	Omega Yeast