

Tropical IPA v2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **61**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	3.2 kg (48.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (30.2%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.42 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.5%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (3%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Azacca	20 g	10 min	14 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	10 min	15 %
Whirlpool	Azacca	10 g	0 min	14 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	13.1 %

Whirlpool	Galaxy	10 g	0 min	15 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	15 %
Na zimno	Azacca	50 g	2 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Pulpa z mango	900 g	Fermentacja cicha	10 dni
Przyprawa	Sok z pomarańczy i mandarynek	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni