

Tropical IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **89**
- SRM **8.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 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 **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale - Maris Otter	5.5 kg (88%)	80 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny - Strzegom	0.25 kg (4%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Monachijski II	0.5 kg (8%)	80 %	21

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	50 min	13 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	45 min	9.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	30 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Azacca	30 g	10 min	14 %
Na zimno	Chinook	25 g	3 dni	13 %
Na zimno	Rakau (NZ)	10 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Azacca	70 g	3 dni	14 %

Drożdże

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

Notatki

- 50g - Chinook
50g - Rakau
50g - Citra
100g - Azacca
27 wrz 2016, 09:06