

# Tropical Island Ipa

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **38**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 5 kg (60.2%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 2.5 kg (30.1%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.8 kg (9.6%)  | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade  | 50 g  | 60 min | 6 %        |
| Gotowanie | Cascade  | 10 g  | 30 min | 6 %        |
| Gotowanie | Cascade  | 10 g  | 20 min | 6 %        |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g  | 10 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g  | 1 min  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Cascade  | 30 g  | 7 dni  | 6 %        |
| Na zimno  | Amarillo | 50 g  | 7 dni  | 9.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 10 g  | ---          |

## Dodatki

| Typ  | Nazwa           | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|------|-----------------|-------|-------------------|-------|
| Inne | Tropical Island | 100 g | Fermentacja cicha | 3 dni |