

Tropical Lekkisz

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **41**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (77.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (22.2%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Amarillo	80 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	65 g	5 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	65 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

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

Notatki

- Tępa, mocna goryczka, nie powalający aromat (stare chmiele?)
10 mar 2018, 17:57