

# Tropical NE IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **32**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 2-rzędowy	2.3 kg (63.9%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.7 kg (19.4%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (16.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	6 g	25 min	13.6 %
Gotowanie	Ella (AUS)	6 g	25 min	14.6 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	6 g	25 min	11 %
Na zimno	Galaxy	10 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Ella (AUS)	13 g	3 dni	14.6 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	3 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp067	Ale	Gęstwa	200 ml	---