

# Tropical Pale Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Wystadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.7 kg (84.4%)	82 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.1 kg (3.1%)	61 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (6.2%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (6.2%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	20 g	10 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho	15 g	10 min	12.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 644	Ale	Gęstwa	200 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ananas	400 g	Fermentacja cicha	---

Dodatek smakowy	Wiórki kokosowe	200 g	Fermentacja cicha	---
-----------------	-----------------	-------	-------------------	-----