

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 | --- |
|-----------------|-----------------|-------|-------------------|-----|