

Tropical Session IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **4.2**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (59.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	0.7 kg (13.8%)	81 %	4
Cukier	Zawartość cukru w owocach	0.27 kg (5.3%)	95 %	1
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.9%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (9.9%)	85 %	5
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (5.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cashmere	20 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Cashmere	20 g	15 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	20 g	5 min	8.8 %
Whirlpool	Cashmere	20 g	5 min	8.8 %

Na zimno	Cashmere	20 g	7 dni	8.8 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M66 Hophead Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pulpa z mango	850 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Pulpa z marakui	565 g	Fermentacja cicha	7 dni