

Tropical Storm

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **19.2**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Crystal	1 kg (10%)	75 %	200
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3 kg (30%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	20 min	17.2 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	20 min	15 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	5 min	17.2 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	5 min	15 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	5 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	7 dni	17.2 %

Na zimno	Galaxy	50 g	7 dni	15 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	7 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	23 g	Safale