

# Tropical

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **37**
- SRM **40.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (53%)	81 %	6
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	1 kg (13.2%)	78 %	20
Cukier	Molasses	0.6 kg (7.9%)	78.3 %	158
Ziarno	Special B Castle	0.45 kg (6%)	70 %	350
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.3 kg (4%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.2%)	70 %	80

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	80 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	1 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	---