

# Tropicales

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **22**
- SRM **5.4**
- Styl **Premium American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40 L**
- Całkowita objętość zacieru **53.3 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.33 kg (10%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (7.5%)	78 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (7.5%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	15 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	33.33 g	1 min	15 %
Na zimno	Galaxy	33.33 g	7 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	33.33 g	5 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	33.33 g	3 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	16.67 g	Fermentis

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	1.67 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	1.67 g	Zacieranie	60 min