

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 |