

# 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**
- Wyszadzaj 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 |