

# West Coast Tropical Macarena

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **44**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **3 min w 76C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Denali	20 g	20 min	14 %
Gotowanie	Denali	30 g	5 min	14 %
Whirlpool	Azacca	30 g	5 min	14 %
Whirlpool	Galaxy 2017	30 g	5 min	14.5 %
Na zimno	Galaxy 2017	70 g	5 dni	14.5 %
Na zimno	Azacca	70 g	5 dni	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Gotowanie	0 min

Czynnik do wody	NaCl	5 g	Zacieranie	90 min
-----------------	------	-----	------------	--------