

# Żart tropików

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **68**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (81.3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.3%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (2.4%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	18 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	18 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	18 min	13.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Aframon	5 g	Gotowanie	18 min
Przyprawa	Curacao	14 g	Gotowanie	18 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	9 g	Gotowanie	18 min

## Notatki

- Dodaj 19l wody do wystadzania  
21 gru 2018, 04:29