

## 200L Melbourne IPA oryginał do Browaru

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **39**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **180 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **220.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **265.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **201 L**
- Całkowita objętość zacieru **268 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 40 kg (59.7%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 8 kg (11.9%)  | 61 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 11 kg (16.4%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 4 kg (6%)     | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 4 kg (6%)     | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum  | 300 g | 60 min | 12.7 %     |
| Gotowanie | Motueka | 100 g | 15 min | 5.4 %      |
| Whirlpool | Citra   | 200 g | 0 min  | 12 %       |
| Whirlpool | Motueka | 200 g | 0 min  | 5.4 %      |
| Na zimno  | Citra   | 500 g | 5 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Chinook | 200 g | 5 dni  | 10.7 %     |
| Na zimno  | Motueka | 500 g | 5 dni  | 7 %        |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|-------|-------|--------------|
| Fermentis us-05 | Ale | Suche | 100 g | Lallemand    |

### Dodatki

| Typ  | Nazwa          | Ilość  | Użyto do  | Czas  |
|------|----------------|--------|-----------|-------|
| Inne | Maltodekstryna | 1000 g | Gotowanie | 5 min |