

## #26 AUSTRALIAN

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **33**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyśladzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 4.5 kg (72%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.5 kg (24%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Pszeniczny                 | 0.25 kg (4%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Moutere      | 5 g   | 60 min | 14.9 %     |
| Gotowanie                 | Enigma (AUS) | 5 g   | 60 min | 17 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Moutere      | 20 g  | 10 min | 14.9 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Enigma (AUS) | 20 g  | 10 min | 17 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa      | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | WHIRLFLOCK | 5 g   | Gotowanie | 10 min |