

#46 Australian IPA

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **50**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3 kg (66.7%)	75 %	4.5
Ziarno	Monachijski typ I	0.5 kg (11.1%)	70 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (22.2%)	55 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	25 g	60 min	15 %
Whirlpool	Cascade	10 g	10 min	6.5 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	10 min	15 %
Whirlpool	Cascade	20 g	0 min	6 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	0 min	15 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	6 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	4 dni	16.3 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	4 dni	17.2 %