

australia u grześka

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **76**
- SRM **5.1**

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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (94.3%)	85 %	7
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.3 kg (5.7%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	30 g	70 min	15 %
Gotowanie	falconers flight	10 g	70 min	10.7 %
Gotowanie	Ella (AUS)	10 g	10 min	14.6 %
Gotowanie	falconers flight	20 g	10 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	30 g	0 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	20 g	0 min	14.6 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	5 dni	17.2 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	6 %

Drożdże

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