

Australian ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **30**
- SRM **8.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale Thomas Fawcett Maris Otter	5 kg (80.6%)	80 %	5
Ziarno	Słód karmelowy Specjal W ® Weyermann	0.2 kg (3.2%)	68 %	300
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (16.1%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	60 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	10 g	10 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	20 g	10 min	16.3 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	2 dni	17.2 %
Na zimno	Vic Secret	30 g	2 dni	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar
----------------------	-----	-------	------	---------