

Australian IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **47**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (54.4%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	3 kg (40.8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.15 kg (2%)	81 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	15 min	17.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	30 g	0 min	17.2 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Galaxy	50 g	4 dni	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	4 dni	17.2 %
Na zimno	Simcoe	30 g	---	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	300 ml	---