

Australian IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **69**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Ale	4 kg (53.3%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (26.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	25 min	11.3 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	25 min	16.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	11.3 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	15 min	16.5 %
Gotowanie	Denali	10 g	15 min	14 %
Gotowanie	Chinook	15 g	0 min	11.3 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	0 min	16.5 %
Gotowanie	Denali	15 g	0 min	14 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	15 g	30 min	16.5 %
Whirlpool	Denali	25 g	30 min	14 %
Whirlpool	Vic Secret	10 g	30 min	15.6 %

Na zimno	Vic Secret	40 g	7 dni	15.6 %
----------	------------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs