

Australian IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **12.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (72.7%)	70 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (24.2%)	70 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3%)	70 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	15 g	20 min	15 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	20 min	17 %
Gotowanie	Vic Secret (AUS)	15 g	20 min	16 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	15 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	15 g	5 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret (AUS)	15 g	5 min	16 %
Na zimno	Topaz	20 g	6 dni	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	20 g	6 dni	17 %

Na zimno	Vic Secret (AUS)	20 g	6 dni	16 %
----------	------------------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's