

## Australian IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **81**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt         | 5 kg (69.9%)   | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 2 kg (28%)     | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Carabelge                         | 0.15 kg (2.1%) | 80 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Enigma (AUS) | 30 g  | 70 min | 17.2 %     |
| Gotowanie                 | Galaxy       | 20 g  | 60 min | 15 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Vic Secret   | 20 g  | 10 min | 16.3 %     |
| Na zimno                  | Vic Secret   | 10 g  | 14 dni | 16.3 %     |
| Na zimno                  | Galaxy       | 10 g  | 14 dni | 15 %       |
| Na zimno                  | Galaxy       | 40 g  | 7 dni  | 15 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 16 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 10 g  | Gotowanie | 15 min |