

Australian IPA

- Gęstość **20 BLG**
- ABV ---
- IBU **112**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (73.5%)	85 %	7
Ziarno	Carapils Malt	0.6 kg (8.8%)	74 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (1.5%)	85 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.1 kg (1.5%)	80 %	39
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (14.7%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	topaz	40 g	70 min	14.5 %
Gotowanie	Nugget	25 g	70 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	topaz	20 g	10 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	30 g	10 min	7.5 %
Na zimno	Galaxy	80 g	4 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis