

## Melbourne IPA light do browaru

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **38**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **210 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **220.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **265.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **159 L**
- Całkowita objętość zacieru **212 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 33 kg (62.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 7 kg (13.2%)  | 61 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 7 kg (13.2%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 3 kg (5.7%)   | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 3 kg (5.7%)   | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum        | 130 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Trident       | 100 g  | 30 min | 13.9 %     |
| Gotowanie | Citra         | 200 g  | 15 min | 12 %       |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 350 g  | 0 min  | 11 %       |
| Na zimno  | Nelson Sauvín | 1000 g | 9 dni  | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 100 g | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość | Użyto do             | Czas  |
|-----------------|----------------|-------|----------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Maltodekstryna | 700 g | Gotowanie            | 5 min |
| Inne            | enzym          | 10 g  | Fermentacja burzliwa | 0 dni |