

## Oceania IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **70**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (83.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (16.7%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Iunga         | 10 g  | 60 min | 10.5 %     |
| Gotowanie                 | Nelson Sauvín | 30 g  | 20 min | 11.4 %     |
| Gotowanie                 | Galaxy        | 20 g  | 20 min | 15.8 %     |
| Gotowanie                 | Waimea        | 25 g  | 20 min | 15.6 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy        | 15 g  | 0 min  | 15 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Waimea        | 15 g  | 0 min  | 17 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 10 g  | 0 min  | 11 %       |
| Whirlpool                 | Galaxy        | 25 g  | 20 min | 15 %       |
| Whirlpool                 | Waimea        | 25 g  | 20 min | 17 %       |
| Whirlpool                 | Nelson Sauvín | 25 g  | 20 min | 11 %       |
| Na zimno                  | Waimea        | 35 g  | 3 dni  | 17 %       |

|          |                  |      |       |      |
|----------|------------------|------|-------|------|
| Na zimno | Galaxy           | 35 g | 3 dni | 15 % |
| Na zimno | Nelson Sauvignon | 35 g | 3 dni | 11 % |

## Drożdże

| Nazwa                       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa       | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-------------|-------|------------|--------|
| Klarowanie      | Whirlfloc   | 2.5 g | Gotowanie  | 10 min |
| Czynnik do wody | CaSO4       | 5 g   | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Lactic Acid | 10 g  | Zacieranie | 60 min |