

# 100th Beer - Down Under IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **38**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2.2 kg (59.5%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.8 kg (21.6%)	82 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (5.4%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.4%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.1%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	15 g	30 min	15.4 %
Gotowanie	Ella (AUS)	10 g	10 min	15.4 %
Na zimno	Vic Secret	20 g	5 dni	18.5 %
Na zimno	Vic Secret	30 g	3 dni	18.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

### Notatki

- Gips 0.5 g  
Chlorek wapnia 5.5 g  
Sól NaCl 0.5g  
Epsom 0.5g  
*7 cze 2021, 12:21*