

#11. Australian IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **82**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **65 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Ale	4.7 kg (74.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (9.5%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann Pszeniczny ciemny	0.4 kg (6.3%)	81 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	10 g	15 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	20 g	10 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	20 g	5 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	15 min	13.3 %

Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	10 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	5 min	13.3 %
Na zimno	Topaz	50 g	5 dni	16.3 %
Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	125 ml	Fermentum Mobile