

#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
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **65C**
- Przetrzyj 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 |