

#14 Australian v3

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **57**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.4 kg (26.4%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (45.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.4%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	10 g	45 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	40 g	10 min	6 %
Gotowanie	Topaz	10 g	45 min	20 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	40 g	10 min	20 %
Na zimno	Motueka	50 g	3 dni	6 %
Na zimno	Topaz	50 g	3 dni	20 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis