

#16 Australian Session IPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **37**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (58.1%)	85 %	7
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (11.6%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (7%)	78 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (23.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	20 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	10 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	5 g	0 min	14.6 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	0 min	15 %
Whirlpool	Ella (AUS)	10 g	0 min	14.6 %
Na zimno	Galaxy	15 g	5 dni	15 %
Na zimno	Vic Secret	30 g	5 dni	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis