# 200L Melbourne IPA oryginał do Browaru

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **---**
- IBU **39**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **180 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **220.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **265.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **201 L**
- Całkowita objętość zacieru **268 L**

## Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---|---|---|---|---|
| Ziarno | Pilzneński | 40 kg *(59.7%)* | 81 % | 4 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 8 kg *(11.9%)* | 61 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 11 kg *(16.4%)* | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 4 kg *(6%)* | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 4 kg *(6%)* | 60 % | 3 |

## Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---|---|---|---|---|
| Gotowanie | Magnum | 300 g | 60 min | 12.7 % |
| Gotowanie | Motueka | 100 g | 15 min | 5.4 % |
| Whirlpool | Citra | 200 g | 0 min | 12 % |
| Whirlpool | Motueka | 200 g | 0 min | 5.4 % |
| Na zimno | Citra | 500 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Chinook | 200 g | 5 dni | 10.7 % |
| Na zimno | Motueka | 500 g | 5 dni | 7 % |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|---|---|---|---|
| Fermentis us-05 | Ale | Suche | 100 g | Lallemand |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|---|---|---|---|---|
| Inne | Maltodekstryna | 1000 g | Gotowanie | 5 min |

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.