

## 200L Melbourne IPA oryginał do Browaru

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- 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 brzezki **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