

#26 AUSTRALIAN

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **33**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyмай zacier **60 min** w **67C**
- Wyśladzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (72%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (24%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Moutere	5 g	60 min	14.9 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	60 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Moutere	20 g	10 min	14.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	10 min	17 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WHIRLFLOCK	5 g	Gotowanie	10 min