

## #46 Australian IPA

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **50**
- SRM **4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale          | 3 kg (66.7%)   | 75 %       | 4.5 |
| Ziarno | Monachijski typ I | 0.5 kg (11.1%) | 70 %       | 16  |
| Ziarno | Płatki owsiane    | 1 kg (22.2%)   | 55 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy       | 25 g  | 60 min | 15 %       |
| Whirlpool | Cascade      | 10 g  | 10 min | 6.5 %      |
| Whirlpool | Galaxy       | 10 g  | 10 min | 15 %       |
| Whirlpool | Cascade      | 20 g  | 0 min  | 6 %        |
| Whirlpool | Galaxy       | 20 g  | 0 min  | 15 %       |
| Na zimno  | Cascade      | 20 g  | 4 dni  | 6 %        |
| Na zimno  | Vic Secret   | 50 g  | 4 dni  | 16.3 %     |
| Na zimno  | Enigma (AUS) | 50 g  | 4 dni  | 17.2 %     |