

# AUSTEST

---

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **30**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **525 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **632.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **460.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **614 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	135 kg (87.9%)	80 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	12.5 kg (8.1%)	70 %	2
Ziarno	Briess - Carapils Malt	6 kg (3.9%)	74 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	500 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Ella (AUS)	200 g	1 min	14.6 %
Whirlpool	Vic Secret	200 g	1 min	16.3 %
Whirlpool	Galaxy	150 g	1 min	14.5 %