

Australia Brut IPA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **19**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 62C**
- Wystadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (88.5%)	81 %	4
Ziarno	płatki ryżowe	0.3 kg (11.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	galaxy	10 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	enigma	5 g	5 min	16 %
Aromat (koniec gotowania)	galaxy	10 g	0 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	enigma	5 g	0 min	16 %
Na zimno	galaxy	40 g	2 dni	13.5 %
Na zimno	enigma	20 g	2 dni	16 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s05	Ale	Suche	5 g	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	alfaamylaza	2 g	Zacieranie	30 min

Klarowanie	whirflock	5 g	Gotowanie	5 min
------------	-----------	-----	-----------	-------