

# Australia Pale Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **41**
- SRM **9.6**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **51.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (81.8%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1.5 kg (13.6%)	73 %	120
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (4.5%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	20 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Ella (AUS)	15 g	45 min	14.6 %
Gotowanie	Ella (AUS)	15 g	30 min	14.6 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	15 min	15 %
Gotowanie	Australia cascade	100 g	5 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	50 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	30 g	0 min	14.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
m36	Ale	Suche	20 g	---