

# Australian IPA

- Gęstość **15.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **11.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg (68.5%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (13.7%)	75 %	59
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (11%)	80 %	16
Dodatek	płatki żytnie	0.5 kg (6.8%)	1 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	summer	30 g	25 min	6.4 %
Gotowanie	summer	30 g	20 min	6.4 %
Gotowanie	summer	20 g	10 min	6.4 %
Gotowanie	Vic Secret (AUS)	20 g	5 min	16 %
Gotowanie	Galaxy	0 g	20 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	suszona skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min