

## Australian IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **38**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### 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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (81.8%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Słód CHÂTEAU PEATED  | 1 kg (18.2%)   | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Galaxy       | 20 g  | 40 min | 15 %       |
| Gotowanie                 | Enigma (AUS) | 10 g  | 20 min | 17.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy       | 10 g  | 0 min  | 15 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Enigma (AUS) | 20 g  | 0 min  | 17.2 %     |
| Na zimno                  | Enigma (AUS) | 60 g  | 7 dni  | 17.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 250 ml | Safale       |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|-----------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Płatki kokosowe | 30 g  | Fermentacja cicha | 7 dni |