

# Australian IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **54**
- SRM **8.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (60.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (15.2%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (15.2%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (7.6%)	75 %	150
Ziarno	Zakwaszający	0.05 kg (1.5%)	80 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	10 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	15 min	17.2 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	15 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	10 g	0 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	10 g	0 min	16.3 %
Na zimno	Ella (AUS)	20 g	5 dni	14.6 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	5 dni	17.2 %
Na zimno	Vic Secret	30 g	5 dni	16.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Gotowanie	60 min
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---